

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Jl. Merbabu No. 11 Klaten

Telp (0272) 321270, Fax. (0272) 329029



**Disusun Oleh :
ANIK KRISTIANTI
12511241049**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2015

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Anik Kristianti
NIM : 12511241049
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Sutriyati Purwanti, M.Si.

Sri Rahayu, S.Pd.

NIP. 19611216 198803 2 001

NIP. 19640805 198703 2 007

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,



Martun S.Pd., M.Pd.

NIP. 19640324 199003 2 004

Koordinator PPL

SMK Negeri 3 Klaten,

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd.

NIP. 19680717200012 2 001

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK N 3 KLATEN

Oleh:

Anik Kristianti

12511241049

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa dari program studi Kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dan dalam rangka melatih serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, melatih mahasiswa dalam menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemampuannya dengan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di kampus.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa telah melakukan kegiatan sosialisasi antara lain pra-PPL melalui mata kuliah micro teaching dan observasi di sekolah baik observasi proses pembelajaran di kelas maupun observasi lingkungan sekolah observasi ini dilakukan pada tanggal 28 Maret 2015. Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 6 kali proses pembelajaran di kelas XI Jassa Boga 1. Sebelum praktik mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Kata Kunci : PPL UNY, SMK N 3 Klaten, RPP

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Martini,S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Dr. Emy Budiastuti selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Lapangan Prodi, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
4. Sri Rahayu, S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
5. Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
6. Drs. Didik Sulistyana selaku Koordinator KKN SMK Negeri 3 Klaten
7. Teman-teman PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
8. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
9. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 3 klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 14 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	11
B. Pelaksanaan.....	15
C. Analisis Hasil.....	16
D. Refleksi.....	19
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	21
B. Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu, RPP, silabi, metri ajar. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas (7x7) m²
- 2) Ruang Waka : luas (7x8) m²
- 3) Ruang Tata Usaha : luas (10x8) m²
- 4) Ruang Guru : luas (18x7) m²
- 5) Ruang OSIS : luas (7x3) m²
- 6) Ruang Teori : luas (8x9) m²
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas (10x12) m²
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas (8x9) m²
- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m²
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m²

- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m²
- 12) Menara Air : luas (4x4) m²
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m² oleh Intan Primayuda, S.St
 - (2) Ruang Hotel oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Muryuniati
 - (2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd
 - (3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sumarni, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Dra. Rubiyem
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Madya Natun Nurul B, S.Pd.T
 - (6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Jumiati
 - (7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tr Handasih Solichah
 - (8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd
 - (9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Nursila Ermira Rahayu, S.Pd
 - (2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni
 - (3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Wasingatun, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S
 - (5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Nunu7k Wijayanti

- (6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.
- (7) Gudang Busana oleh Dra. Sri Suharyanti
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Tentrem Rahayu, A.Md
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Eni Setyawati, S.Pd

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
- c) Cafeteria (24x7) m²
- d) Asrama
- e) Perpustakaan (10x15) m²
- f) Arsip (8x3) m²
- g) Penggandaan (8x4) m²
- h) UKS (5x7) m²
- i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- j) Rumah Jaga (6x6) m²
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- o) Ruang Ibadah (8x9) m²
- p) Gudang (5x11) m²
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- s) Sanggar busana (7x8) m²
- t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly (18x9) m²
- w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif.

Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa

media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai diruang teori.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

12. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pebelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 4 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 11 Agustus 2015 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas XI Jasa Boga 1 dan dilakukan pada tanggal 10 maret 2015.

2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan rexfleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 13 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten dan Kalasan diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu ibu Dr.Endang Mulyatiningsih, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di gedung LPPM lantai 2 tanggal 5 Agustus 2015 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 28 Maret 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 3 Maret 2015 di kelas XI Busana Butik 1. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat

untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru

memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI Jasa Boga 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu materi Mengolah dan Menyajikan Makanan Indonesia adalah pengolahan Salad Indonesia, teori Sup dan Soto Indonesia, Pengolahan Soto

Indonesia. Mata pelajaran Tata Hidang meliputi teori peralatan tata hidang, teori *Polishing*, praktek *Polishing*.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 19 Agustus 2015 sampai 08 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI Jasa Boga 1 dengan alokasi waktu sebanyak 39 jam dengan 6 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	19 Agustus 2015	XI Jasa Boga 1	7-12	Mempelajari peralatan tata hidang china ware, glass ware, silver ware, Other equipment
2.	25 Agustus 2015	XI Jasa Boga 1	5-12	Praktek salad Indonesia (rujak pengantin, rujak cigur, rujak serut, asinan jakarta,

				asinan bogor)
3.	26 Agustus 2015	XI Jasa Boga 1	7-12	Mempelajari materi peralatan tata hidang dan materi polishing. Uji kompetensi perlatan tata hidang
4.	01 September 2015	XI Jasa Boga 1	5-12	Mempelajari materi tentang Sup dan Soto Indonesia
5.	02 September 2015	XI Jasa Boga 1	7-12	Praktik polishing dan remidial Uji Komptensi alat tata hidang
6.	08 September 2013	XI Jasa Boga 1	5-12	Praktik Sup Indonesia

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, praktik dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b) Kegiatan Inti:
- c) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

C. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Model pembelajaran adalah hal yang sangat penting untuk diperhatikan oleh pelaksana pembelajaran. Guru merupakan ujung tombak pelaksana pembelajaran di kelas. Berhasil tidaknya pembelajaran sepenuhnya ada di tangan guru. Tentu banyak unsur pelaksanaan pembelajaran, namun model pembelajaran merupakan satu unsur pembelajaran yang sangat penting untuk mendapatkan perhatian lebih. Kurikulum 2013 telah menerapkan model pembelajaran yang dipandang sesuai dengan perkembangan dunia pendidikan. Pada kurikulum tersebut dikembangkan metode scientific yang

meliputi tiga model pembelajaran yaitu model pembelajaran *discovery learning*, model pembelajaran berbasis masalah, dan model pembelajaran proyek. Masing-masing model pembelajaran tersebut mempunyai kelebihan dan kelemahan. Namun guru tidak perlu memperuncing kekurangan-kekurangan pada masing-masing model pembelajaran yang dimaksud. Hal yang penting bagi guru adalah memahami, menerapkan dan mengembangkan masing-masing model pembelajaran ini sehingga proses pembelajaran menjadi efektif dan efisien serta berjalan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan. Guru perlu melakukan inovasi-inovasi dari tiga model pembelajaran sesuai dengan situasi dan kondisi sekolah dan kelas serta sarana prasarana yang ada. Dukungan dari pihak kepala sekolah serta rekan sejawat sangat diperlukan.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dan Tata Hidang

D. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

E. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

F. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

G. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak LPPMP yang diwakilkan pada DPL-PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 19 Agustus 2015 sampai dengan 08 September 2013. Praktikan telah mengajar sebanyak 6 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 21 jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan di kelas XI JB 1.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. Hiang Marahimin. 2008. "Masakan selera Indonesia". Gramedia Pustaka Utama".

3. Bondan Suwitomo. "1001 resep masakan Jawa A-Z" Grafika Mulia.

4. Prudianti Tedjokusuma. 2009. 1001 Resep Masakan Indonesia. Yogyakarta: Media Prossindo.

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.

- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 19 Agustus – 08 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.

- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai kondisi dan karakteristik yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Metode pembelajaran untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 12 September 2015 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Tata Hidang kelas XI JB 1 dan Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia (M2I) . Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan (dari tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN-PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari LPPMP sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak LPPMP.
- d) Pihak LPPMP sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan LPPMP dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2013. *Panduan KKN-PPL 2015* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2013. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2015* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2015-2016

NAMA GURU	Anik Kristianti
NIM	12511241049
MATA DIKLAT	Tata Hidang



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2015-2016

NAMA GURU	Anik Kristianti
NIM	12511241049
MATA DIKLAT	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

N O	HARI & TANGGAL	KOMPETENS/SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	SISWA TIDAK HADIR	KE T
1.	Rabu, 19 Agustus 2015	Menjelaskan tentang perabotan, alat makan , alat hidang serta lenan	- Mempelajari tentang perabotan, alat makan, alat hidang serta lenan.	XI JB 1	7-12	-	- Muhammad Toha Pratama - Tri Setiyo Budi	i i
2.	Rabu, 26 Agustus 2015	Menjelaskan lenan, polishing, dan mengenalkan alat hidang secara nyata.	- Mempelajari tentang lenan dan menghafal peralatan alat hidang makanan.	XI JB 1	7-12	Uji kompetensi alat hidang	-	-
3.	Rabu, 02 September 2015	Praktek polishing (membersihkan china ware, glass ware, silver ware,)	- Menerangkan cara polishing - Menyiapkan bahan - Praktek polishing - Evaluasi hasil praktek	XI JB 1	7-12	Kelompok	- Yeni Setyawati	a



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO	HARI & TANGGAL	KOMPETEN S/SUB KOMPETEN SI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	SISWA TIDAK HADIR	KET
1.	Selasa, 25 Agustus 2015	Salad Indonesia	- Praktik 2 (Rujak Cingur, Rujak Serut, Rujak Juhi, Asinan Bogor, Asinan Jakarta)	XI JB 2	5-12	Kelompok	Nurul Dwi Fajarwati	s
2	Selasa, 01 September 2015	Menjelaskan Sup dan Soto Indonesia	- Mempelajari materi tentang berbagai macam sup dan soto Indonesia	XI JB 2	5-12	Individu	-	-
3	Selasa, 08 September 2015	Sup Indonesia	- Praktik 1 (membuat Sup Matahari, Sup Rolade, Sup Ayam, Sup Manten, Sup Timlo)	XI JB 2	5-12	Kelompok	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Rahayu S.Pd.
Dosen Pembimbing : Sutriyati Purwanti M.Si.

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	➤ Penerjunan	➤ Penerjunan PPL 2015 di SMK N 3 Klaten 2015 diterima dengan baik. ➤ Rapat koordinasi dengan tim PPL UNY 2015	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	➤ Konsultasi dengan Guru Pembimbing lapangan ➤ Mendampingi praktek 1 Salad Indoonesia ➤ Membuat RPP Praktek 2 salad Indonesia	➤ Membahas materi yang akan diajarkan selama PPL di SMK N 3 Klaten ➤ Mendampingi praktek salad Indonesia yang diikuti 32 orang siswa terdiri dari 29 siswa perempuan dan 3 orang laki-laki ➤ RPP Salad Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	➤ Mendampingi mengajar Tatat Hidang ➤ Mencari bahan ajar ➤ Mencari resep Salad	➤ Mendampingi mengajar menjelaskan tentang rancanga menu, dan jenis-jenis menu. ➤ Meminjam buku untuk mata	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2
Untuk Mahasiswa

		Indonesia	<p>pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indoensia</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 5 resep Salad Indonesia yang terdiri dari Rujak Cingur, Rujak Juhi, Rujak Serut, Asinan Bogor, Asinan Jakarta 		
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara Hari Pramuka ➤ Membuat daftar belanja ➤ Membuat jobsheet Salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara berjalan dengan lancar diikuti semua siswa siswi kelas X DAN XI beserta Bapak Ibu Guru ➤ Membuat jobsheet untk bahan mengajar Praktikum salad Indonesia 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ngeprint RPP dan Jobsheet ➤ Konsultasi ➤ Mencari video Tata Hidang 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ngeprint RPP dan jobsheet ➤ Konsultasi dengan Guru pembimbing tantang daftar belanja ➤ Mencari Video polishing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 15 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat RPP tata hidang tentang peralatan perabotan, peralatan makan dan minum, alat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ RPP tata hidang dengan materi pearalatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

		hidang serta lenan			
7	Minggu, 16 Agustus	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari referensi /buku tata hidang➤ Membuat Handout Tata Hidang	<ul style="list-style-type: none">➤ Buku referensi tata hidang➤ Membuat handout tata hidnag untuk materi mengajar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Rahayu S.Pd.
Dosen Pembimbing : Sutriyati Purwanti M.Si.

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	➤ Upacara 17 Agustus	➤ Upacara berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 18 Agustus 2015	➤ Kerja bakti ➤ konsultasi ➤ Membeli kemasan untuk praktikum salad Indonesia	➤ Lingkungan sekolah yang bersih dan yaman ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi Tata hidang polishing. ➤ Kemasan mika dan sendok untk pratikum salad Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 19 Agustus 2015	➤ Mengajar tata hidang ➤ Evalusai dengan guru pembimbing lapangan ➤ Memdampingi klaten batik lurik karnival	➤ Mengajar mata pelajaran tata hidang dengan materi perabotan, perlatan makan dan minum beserta lenan. ➤ Melakukan pendampingan terhadap peserta karnaval SMK N 3 Klaten.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 20 Agustus	➤ Mencari video	➤ Video pembuatan sup Rolade	➤ Tidak ada hambatan	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

	2015	<p>pengolahan dan penyajian makanan Indonesia</p> <p>➤ Diskusi dengan teman tentang bahan ajar dan membuat RPP mata pelajaran M2I</p>	<p>dan cara simmering stock</p> <p>➤ Membahas RPP dan media pembelajaran yang akan digunakan.</p>	<p>dalam kegiatan ini</p>	
5	Jumat, 21 Agustus 2015	<p>➤ Konsultasi dengan Guru Pembimbing Lapangan</p> <p>➤ Kunjungan Dosen Pembimbing Lapangan</p> <p>➤ Mencari bahan untuk Praktikum Salad Indonesia</p>	<p>➤ Berkonsultasi daftar belanja praktik Salad Indonesia</p> <p>➤ Bimbingan dengan Dosen Pembimbing Prodi Boga</p> <p>➤ Mencari pisang batu untuk membuat salad Indonesia</p>	<p>➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p>	
6	Sabtu, 22 Agustus 2015	<p>➤ Membeli sawi asin</p>	<p>➤ Membeli sawi asin ½ kg</p>	<p>➤ Tidak ada hambatan</p>	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Rahayu S.Pd.
Dosen Pembimbing : Sutriyati Purwanti M.Si.

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel Pagi➤ Membuat RPP tata hidang polishing➤ Membuat power point tata hidang polishing➤ Membuat jobsheet polishing	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi diikuti oleh semua siswa dan siwi beserta Bapak Ibu Guru berjalan dengan lancar➤ RPP tata hidang praktek dengan materi polishing china ware, galss ware, dan silver ware.➤ Membuat media ajar powert pint tentang polsihing.➤ membuat jobsheet untuk bahan ajar polsihing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membeli cingur, jahe dan salam➤ Ngeprint RPP tata hidang dan Jobsheet➤ Mengajar M2I	<ul style="list-style-type: none">➤ Membeli cingur ½ kg, jahe 500 rupiah, salam 500 rupiah➤ Ngeprint RPP dan jobsheet➤ Mengajar praktek M2I dengan tema salad Indonesia yang diikuti 31 anak perempuan dan 3	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

			laki-laki		
3	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi dengan Guru Pembimbing➤ Mengajar➤ Ulangan peralatan tata hidang	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Mengajar tata hidang tentang lenan dan polishing. Dilanjutkan dengan pengenalan alat secara langsung.➤ Ulangan peralatan tata hidang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat RPP sup dan soto➤ Mencari referensi bahan ajar sup➤ Membuat handout sup	<ul style="list-style-type: none">➤ RRP mata pelajaran M2I dengan materi Sup dan Soto➤ Buku referensi untuk mengajar M2I➤ Membuat handout sup untuk mengajar M2i	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari gambar sup➤ Membuat power point Sup	<ul style="list-style-type: none">➤ Gambar-gambar sup Indonesia➤ Power poin Sup untuk mengajar M2I	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat Power point Sup➤ mengetik resep Sup➤ Membuat soal untuk evaluasi materi Sup	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyelesaikan membuat power point Sup➤ Kumpulan resep Sup Indonesia➤ Soal untuk evaluasi pengajaran materi Sup Indonesia	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Rahayu S.Pd.
Dosen Pembimbing : Sutriyati Purwanti M.Si.

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel Pagi➤ Menambahi bahan ajar PPT sup➤ Ngeprint bahan ajar sup	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi diikuti oleh semua siswa dan siwi berserta Bapak Ibu Guru berjalan dengan lancar➤ Power point bahanajar sup jadi➤ Ngeprint bahan ajar Sup	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, September2015 01	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyiapkan alat untuk mengajar➤ Mengajar M2I	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyiapkan LCD dan tempat untuk mengajar M2I➤ Mengajar M2I dengan materi Soto dan sup berjalan dengan lancar kemudian dilanjutkan dengan evaluasi memberi ulangan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, September2015 02	<ul style="list-style-type: none">➤ Membeli jeruk untuk praktikum	<ul style="list-style-type: none">➤ Jeruk untuk pratikum polishing➤ Mengajar dengan diawali	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar Tata hidang ➤ Rapat dengan Osis ➤ Mengeoreksi ulangan sup dan soto Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> ulangan perlatan tata hidang dan dilanjutkan praktik polishing ➤ Rapat membahas tentang LDK organisasi SMK N 3 Klaten ➤ Hasil ulangan sebagian ada yang ngulang lagi dan ada yang sudah memenuhi KKM 		
4	Kamis, September2015	03	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat RPP praktik Sup Indonesia ➤ Membuat daftar belanja M2I 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ RPP Sup Indonesia ➤ Membuat daftar belanja untk praktik Sup Indonesia (Sup matahari, Sup Ayam, Sup Rolade, Sup Manten, SupTimlo) 	-	
5	Jumat, September2015	04	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Perbaikan resep dan daftar belanja 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Perbaikan dan penambahan resep Sup Indonesia ➤ Membuat daftar belanja baru 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, September2015	05	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rapat Osis 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rapat membahasa susunan acara LDK organisasi siswa di SMK N 3 Klaten 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Rahayu S.Pd.
Dosen Pembimbing : Sutriyati Purwanti M.Si.

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 07 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel Pagi➤ Bimbingan dengan DPL Prodi Boga➤ Ngeprint dan memberikan resep Sup yang baru	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi diikuti oleh semua siswa dan siwi berserta Bapak Ibu Guru berjalan dengan lancar➤ Bimbingan dengan DPL Prodi berjalan dengan lancar membahas tentang laporan PPL yang harus cepat selsai	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 08 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar M2I	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar M2I dengan tema mengolah Sup Indonesia	Ruangan paktik yang kurang	
3	Rabu, 09 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Hari Olah Raga Nasional➤ Rapat Osis	<ul style="list-style-type: none">➤ Olah Raga Nasional diawali dengan senam, Jalan sehat, dan lomba antarr siswa dan antar Bapak Ibu Guru	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 10 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat Laporan PPL	<ul style="list-style-type: none">➤ Laporan PPL membuat abstrak dan bab 1-3	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2
Untuk Mahasiswa

5	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat laporan PPL➤ Menyiapkan Penarikan	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat laporan PPL➤ Menyiapkan alat-alat yang diperlukan untuk penarikan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Senin, 14 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Penarikan PPL➤ Membuat Laporan PPL	<ul style="list-style-type: none">➤ Penarikan PPL berjalan dengan lancar diikuti oleh guru pembimbing dan mahasiswa PPL UNY beserta Ibu Dr. Kokom Komariah➤ Menyelesaikan Laporan PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu-Minggu 19-20 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Pendampingan LDK	<ul style="list-style-type: none">➤ Pendampingan LDK	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Klaten2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.

Anik Kristianti

NIP. 196408051987032007

NIM. 12511241049



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Anik Kristianti
NO. MAHASISWA : 12511241049
TGL. OBSERVASI : 28 Maret 2015
PUKUL : 10.00- 14.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik macam-macam servis
	3. Metode pembelajaran	Ceramah
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 40 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saati itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Klaten ,.....

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Rahayu, S.Pd.

NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti

NIM. 12511241049



MATRIKS PELAKSANAAN PPL
INDIVIDU UNY 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

FO2
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272)
321270, fax. (0272) 329029

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu							Jml Jam
		Maret	Agustus				September		
		2-3	1	2	3	4	1	2	
1	Observasi	5							5
2	Penyerahan	2							2
3	Konsultasi dengan Guru pembimbing			2	2	1	1	1	7
4	Mendampingi mengajar			12					12
5	Membuat RPP			4	4	3	1		12
6	Mencari bahan materi			3		2			5
7	Mencari resep			3		3			6
8	Upacara/apel pagi			1	1	1	1	1	5
9	Membuat daftar belanja			2			2		4
10	Membuat jobsheet			2		2			4
11	Mencari video bahan ajar			3	2				5
12	Membuat handout			2		2			4
13	Kerja bakti				4				4
14	Membeli bahan pratikum				3	1	1		5
15	Mengajar				3	12	12.5	7	34.5
16	Evaluasi dengan Guru Pembimbih				1				1
17	Mendampingi Karnival				5				5
18	Kunjungan DPL				2				2



MATRIKS PELAKSANAAN PPL
INDIVIDU UNY 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

FO2
Untuk Mahasiswa

19	Membuat Powerr Point			2		6	3		11
20	Membuat soal ulangan					1			1
21	Rapat LDK						4	2.5	6.5
22	Mengoreksi ulangan dan catatan						2		2
23	Hari Olah Raga Nasional							7	7
24	Membuat Laporan							20	20
25	Penarikan							4	4
26	Pendampingan LDK							20	20
Jumlah									194 Jam

Klaten2015

Menyetujui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Dosen Pembimbing PPL,

Martini, S.Pd.,M.Pd
NIP. 19640324 199003 2 004

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Mahasiswa PPL

Anik Kristianti
NIM.12511241049



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY

TAHUN 2015

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMk N 3 Klaten
Alamat Sekolah : Jl. Merbabu no 11 Fax./ Telp. Sekolah :
Nama DPL PPL : Sutriyati Purwati M.si
Prodi / Fakultas DPL PPL : pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik
Jumlah Mahasiswa PPL : 7 orang

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	21 Agustus 2015	7.	Monitoring pelaksanaan Mengajar		
2.	07 September 2015.	7	Monitoring & evaluasi pelaksanaan Mengajar		

PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs KKN-PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,
Kepala PP PPL dan PKL,

Ngatman Soewito, M.Pd
NIP. 19670605 199403 1 001



Mengetahui,
Kepala Sekolah / Lembaga

Martini S.Pd M.Pd.
NIP. 19640324 199003 2 004

.....
Mhs PPL Prodi

Anik Kristianti
12511241049

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA



NO.	JENIS
1	Kalender Pendidikan
2	Perhitungan Minggu Efektif
3	Program Tahunan
4	Program Semester
5	Jadwal Kegiatan Program Semester
6	Silabus
7	RPP
8	Jurnal PBM
9	Daftar Hadir
10	Catatan Hambatan Belajar Siswa
11	Kisi-kisi Soal
12	Instrumen Penilaian
13	Validasi Soal
14	Pedoman Penskoran
15	Daftar Nilai
16	Analisis Nilai
17	Daftar Buku Pegangan / Modul


Oleh:

Anik Kristianti

12511241049

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 PAKET KEAHLIAN : Jasa Boga
 MATA PELAJARAN : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 KELAS/ SEMESTER : XI / Gasal
 KOMPETENSI INTI :

- KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

KODE KOMPETENSI :
 DURASI PEMBELAJARAN: JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai		<ul style="list-style-type: none"> Salad Indonesia Pembuatan salad Indonesia 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia Menanya	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia</p> <p>4.1. Membuat Salad Indonesia</p>			<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat salad Indonesia</p>		
--	--	--	--	--	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	3 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

			Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 			
--	--	--	---	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

Klaten

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.

Anik Kristianti

NIP. 19640805 198703 2 007

NIM. 12511241049

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Indonesia
 Kelas/ Semester : XI/1
 Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai		<ul style="list-style-type: none"> Sup Indonesia Pembuatan Sup Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

tindakanpenga malan menurut agama yang dianutnya.			dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental	Jurnal Catatanperkem bangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin, tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran			<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil 	Tes Kinerja membuat sup Indonesia		

<p>sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>diskusi kelompok dan praktik pengolahan supIndonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
<p>3.2.Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi jenis-jenis sup • menyiapkan kaldu dengan bumbu-bumbu dan rempah yang tepat • menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan potongan yang khusus • mengidentifikasi sup sesuai dengan resep standar diikuti kombinasi rempah, kaldu, bumbu, dan santan sesuai dengan praktik industri 					


4.2.Membuat sup Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan dengan teknik pemotongan yang khusus untuk membuat sup. • menyajikan sup dengan ukuran bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan 					
------------------------------	---	--	--	--	--	--

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu
NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Krsitianti
12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(PRAKTIK)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia

Kelas/Semester : X1 / 1
Materi Pokok : Membuat Salad Indonesia
Alokasi Waktu : 7x45 menit

- A. Kompetensi Inti
- KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

KI 2: Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

1.1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.

2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berpilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.

2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.

4.1. Membuat salad Indonesia

Indikator

1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai resep

2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia

3. Membuat salad Indonesia

4. Menyajikan salad Indonesia


C. Tujuan pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.

2. Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad dengan tepat

3. Siswa dapat mengolah salad Indonesia sesuai dengan resep

4. Siswa dapat menyajikan salad Indonesia dengan tepat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


- D. Materi Pembelajaran
1. Macam –macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia
 2. Cara pembuatan salad Indonesia
 3. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
 4. Mengolah macam-macam salad Indonesia
 5. Menyajikan macam-macam salad Indonesia

- E. Metode Pembelajaran
1. Pendekatan : Scintific
 2. Model Pembelajaran : Pembelajaran Berbasis Masalah
 3. Metode : Praktik dan Tanya Jawab

- F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar
1. Media : Peralatan memasak
 2. Alat : Bahan-bahan Praktek
 3. Sumber Prmbelajar : Referensi bahan ajar resep pengolahan makanan salad indonesia
- Hand out,Referensi dari Internet

- G. Langkah – langkah Pembelajaran
- Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan salad Indonesia 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam – macam salad Indonesia 	60 menit
Inti	<p>Langkah-langkah scientific</p> <p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati dan mencermati Resep macam-macam salad Indonesia (Rujak cingur, Rujak Juhi, Rujak Serut, Asinan Bogor, Asinan Jakarta) <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan kepada siswa apa yang mereka ketahui tentang macam-macam salad Indonesa (Rujak cngur, Rujak Juhi, Rujak Serut, Asinan Bogor, Asinan Jakarta) <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan eksplorasi dengan memberikan kesempatan kepada siswa dalam kegiatan praktik salad Indonesia (Rujak Cingur, Rujak Jihu, Rujak Serut, Asinan Bogor, Asinan Jakarta) <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membimbing siswa dalam melakukan aktifitas praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktk salad indonesia (Tujak cingur, Rujak Juhi, Rujak Serut, Asinan Bogor, Asinan Jakarta) 	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan penilaian siswa dalam kegiatan praktik salad indonesia (Rujak Cingur, Rujak Juhi, Rujak Serut, Asinan Bogor, Asinan Jakarta) 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru mrnyimpulkan hasil dari praktik pada pertemuan hari itu Guru menjelaskan rencan pada petemuan berikutnya Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup 	15 menit
JUMLAH		315 menit

H. Penilaian


Penilaian dilakuka dengan memberikan penilaian hasil pratik yang telah dilakukan siswa

1. Instrumen Penilaian Hasil Praktik


No.	Aspek yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai Yang dicapai
1.	Ketepatan waktu	5	
2.	Penampilan diri pribadi	5	
3.	Kelengkapan alat	5	
4.	Kelengkapan bahan	5	
5.	Etika selama praktik	10	
6.	Kebersihan area kerja	10	
7.	Kerapian penyajian	30	
8.	Hasil masakan	30	
Jumlah		100	

Penilaian

- Ketepatan Waktu:
 - Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: datang tepat waktu, prepare alat dan bahan tepat waktu, memulai kegiatan pengolahan tepat waktu, menyesuaikan masakan tept waktu, membersihkan area kerja tepat waktu.
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
- Penampilan diri sendiri
 - Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: memakai pakaian lengkap sesuai standar kerja (menggunakan baju cook, topi, ephron, celana pajan kain hitam, serbet)
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
3. Kelengkapan alat
- Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: melakukan bon alat, perlengkapan lengkap, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kebersihan peralatan setelah digunakan, peletakan kembali setelah praktik selesai
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
4. Kelengkapan bahan
- Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: melakukan bon bahan, pengecekan kelengkapan bahan, tidak menggunakan bahan secara berlebihan, penanganan bahan, kebersihan bahan
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
5. Etika selama praktek
- Siswa mendapatkan nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria: bersikap santun selama praktik, memiliki antusias yang ingin lebih tau, aktif dalam praktik, bekerja tenang, tertib sesuai alur
 - Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
6. Kebersihan area kerja
- Siswa mendapatkan nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria: kebersihan wastafel sebelum memulai praktik, kebersihan lantai sebelum memulai praktik, kebersihan wastafel setelah praktik, kebersihan lantai setelah praktik, memastikan keadaan keseluruhan area telah bersih dan rapi setelah praktik (meja kerja, jendela sudah tertutup)
 - Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
7. Kerapihan penyajian
- Siswa medapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria: kebersihan plating dan hiasan/garnish
 - Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

8. Hasil makanan
- Siswa medapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria: sesuai dengan karakteristik salad fan pemorsian penyajian
 - Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

Klaten

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.

NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti

NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian makanan indonesia

Kelas/Semester : X1 / 1

Materi Pokok : Membuat Sup Indonesia


Alokasi Waktu : 7 x 40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2: Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.
3. 2 Menjelaskan pengertian ,jenis,karakteristik sup Indonesia
- Indikator
1. Mendiskripsikan pengertian Sup Indonesia
2. Mengidentifikasi Jenis Sup Indonesia
3. Cara membuat kaldu dengan bahan dan bumbu yang tepat
4. Cara penyimpanan kaldu \ Sup
5. Cara menyajikan sup Indonesia.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

4.2. Membuat sup Indonesia

Indikator

1. Menyiapkan bahan dan bumbu sup sesuai resep
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia
3. Membuat sup Indonesia
4. Menyajikan sup Indonesia

C. Tujuan pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia dengan tepat
2. Siswa dapat menyebutkan 10 jenis sup Indonesia dengan benar
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan sup Indonesia sesuai dengan resep
4. Siswa dapat menjelaskan pembuatan kaldu untuk sup Indonesia dengan benar
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan kaldu dengan benar dan tepat
6. Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
7. Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup dengan tepat
8. Siswa dapat mengolah sup Indonesia sesuai dengan resep
9. Siswa dapat menyajikan sup Indonesia dengan tepat

D. Materi Pembelajaran


1. Pengertian sup Indonesia
2. Jenis – jenis sup Indonesia
3. Macam –macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia
4. Cara pembuatan kaldu untuk sup Indonesia
5. Cara penyimpanan kaldu Indonesia
6. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia
7. Mengolah macam-macam sup Indonesia
8. Menyajikan macam-macam sup Indonesia

E. Metode Pembelajaran

- 1.Pendekatan : Scintific
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
3. Metode : Ceramah,Diskusi, Tanya jawab, Penugasan


F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point
2. Alat : L C D
3. Sumber Prmbelajar :1. Referensi bahan ajar resep pengolahan makanan sup indonesia
Hand out,Referensi dari Internet.
2. Taswati Suci M. 2013. *Aneka Sup Indonesia*.Klaten. PT Intan Sejati Klaten.
3. Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta. PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup Indonesia 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam – macam sup Indonesia	15 menit
Inti	<p>Langkah-langkah scientific</p> <p>Mengamati</p> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point tentang pengertian sup, jenis-jenis sup, macam-macam yang digunakan dalam membuat sup, penyimpanan kaldu, mengolah sup Indonesia, dan menyajikan sup. <p>Menanya</p> 1. Guru menanyakan tentang apa yang mereka ketahui tentang macam-macam sup Indonesia dan bahan pembuatan sup. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang materi sup Indonesia. 3. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat kaldu <p>Mengumpulkan Informasi</p> 1. Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa. 2. Tiap kelompok diberi macam-macam gambar sup Indonesia siswa diberi tugas untuk mengidentifikasi bahan dan bumbu untuk membuat sup. <p>Mengasosiasi</p> 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaanya. <p>Mengkomunikasikan</p> 1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan,terkait materi sup Indoneia.	250 menit
Penutup	1. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan materi sup indonesia Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.	15 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
	2. Guru menjelaskan rencana pada pertemuan berikutnya. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar	
Jumlah		280

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	A. Sikap <ol style="list-style-type: none"> 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 		
2	B. Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian Pengertian sup, Jenis-jenis sup, Macam-macam bahan yang digunakan dalam membuat sup. 2. Medeskripsikan langkah-langkah membuat kaldu dan menyimpan kaldu. 3. Mendeskripsikan bagaimana menyiapkan alat, megolah dan menyajikan sup Indonesia. 		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	5 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Klaten2015.

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.

NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti

NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	6 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Jawablah pertanyaan di bawah ini untuk mengetahui tingkat ketercapaian kompetensi kalian terhadap materi pembelajaran!


Kode Soal A

1. Jelaskan pengertian dari sup!
2. Sebutkan 3 jenis sup Indonesia yang menggunakan daging sapi sebagai bahan isian!
3. Sebutkan 6 jenis soto Indonesia!
4. Sebutkan 3 kriteria soto!
5. Sebutkan tulang ayam yang biasa digunakan membuat Stock ayam dan lama perebusan untuk menghasilkan kaldu yang baik

Jawablah pertanyaan di bawah ini untuk mengetahui tingkat ketercapaian kompetensi kalian terhadap materi pembelajaran!

Kode Soal B

1. Jelaskan pengertian dari soto!
2. Sebutkan 3 jenis sup Indonesia yang menggunakan ayam sebagai bahan isian!
3. Sebutkan 6 jenis soto Indonesia!
4. Sebutkan 3 kriteria soto!
5. Sebutkan tulang sapi yang biasa digunakan membuat Stock sapi dan lama perebusan untuk menghasilkan kaldu yang baik !


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	7 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kunci Jawaban !

Kode Soal A

- Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock), bumbu, serta isian.
- Contoh Sup daging sapi: sup konro, sup buntut, sup iga, sup kikil, sup sumsum tulang sapi.
- Jenis-Jenis Soto
 - Soto Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Soto Kudus, Soto Blora, Soto Banjar, Soto Kediri, Soto Lamongan
 - Soto Daging Sapi/Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Coto Makassar, Soto Bandung, Soto Padang, Soto Madura.
 - Soto Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Soto Udang (Sumatera Utara).
- Kriteria Sup
 - Sup harus jernih
 - Kuah sup dapat menggunakan kaldu, santan dan air
 - Sup tidak belemak
 - Kaya dari segi rasa, aroma, dan penmapilan.
 - Temperature panas
- Kaldu Ayam

Kaldu ayam yang terbuat dari tulang-tulang ayam, seperti tulang sayap, kepala, kaki. Tulang-tulang tersebut direbus sampai mendidih agar menghasilkan kaldu yang jernih. Lama perebusan lebih kurang dari 2 jam.


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	8 dari 8
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kunci Jawaban !

Kode Soal B

1. Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran.
2. Contoh Sup ayam bahan pengisi yaitu daging ayam :
 - a. Kimlo,
 - b. Sup ayam
 - c. Sup bakso rambutan
 - d. Sup bunga matahari
3. Jenis-Jenis Soto
 - a. Soto Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Soto Kudus, Soto Blora, Soto Banjar, Soto Kediri, Soto Lamongan
 - b. Soto Daging Sapi/Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Coto Makassar, Soto Bandung, Soto Padang, Soto Madura.
 - c. Soto Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Soto Udang (Sumatera Utara).
4. Kriteria soto yaitu:
 - a. Berkuah kaldu atau santan
 - b. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
 - c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - d. Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
 - e. Temperature penyajian panas.
5. Kaldu Sapi :


Kaldu sapi yang terbuat dari tulang sapi antara lain tulang iga, kaki, leher dan buntut. Tulang-tulang tersebut direbus dengan air mendidih agar menghasilkan kaldu yang jernih. Perebusan tulang sapi kurang lebih 6 jam.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(PRAKTIK)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/Semester : X1 / 1
Materi Pokok : Membuat Sup Indonesia
Alokasi Waktu : 7x40 menit


- A. Kompetensi Inti
- KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2: Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.
- B. Kompetensi Dasar
- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berpilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.
- 4.2. Membuat sup Indonesia
- Indikator
- Menyiapkan bahan dan bumbu sup sesuai resep
 - Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia
 - Membuat sup Indonesia
 - Menyajikan sup Indonesia
- C. Tujuan pembelajaran
- Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
 - Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian Sup dengan tepat
 - Siswa dapat mengolah Sup Indonesia sesuai dengan resep
 - Siswa dapat menyajikan Sup Indonesia dengan tepat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- D. Materi Pembelajaran
1. Macam –macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan Sup Indonesia
 2. Cara pembuatan Sup Indonesia
 3. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian Sup Indonesia
 4. Mengolah macam-macam Sup Indonesia
 5. Menyajikan macam-macam Sup Indonesia
- E. Metode Pembelajaran
1. Pendekatan : Scintific
 2. Model Pembelajaran : Pembelajaran Berbasis Masalah
 3. Metode : Praktik dan Tanya Jawab
- F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar
1. Media : Peralatan memasak
 2. Alat : Bahan-bahan Praktek
 3. Sumber Prmbelajar : Referensi bahan ajar resep pengolahan makanan Sup Indonesia
Hand out, Referensi dari Internet

- G. Langkah – langkah Pembelajaran
- Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang yang akan dipraktekkan yaitu masakan Sup Indonesia. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru Menanyakan Ciri-ciri Sup Indonesia. 	60 menit
Inti	<p>Langkah-langkah scientific</p> <p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati dan mencermati Resep macam-macam Sup Indonesia (Sup Matahari, Sup Rolade, SupTimlo, Sup Manten, Sup Sup Ayam) <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan kepada siswa apakah ada kesulitan dalam mempelajari resep yang akan dipraktekkan. 2. Guru bertanya kepada setiap kelompok tentang langkah-langkah membuat Sup Indonesia (Sup Matahari, Sup Rolade, SupTimlo, Sup Manten, Sup Sup Ayam) yang akan dipraktekkan. <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Guru melakukan eksplorasi dengan memberikan kesempatan kepada siswa dalam kegiatan praktik Sup Indonesia (Sup Matahari, Sup Rolade, SupTimlo, Sup Manten, Sup Sup Ayam) <p>Mengasosiasi</p>	210 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	1. Guru membimbing siswa dalam melakukan aktifitas praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktek Sup Indonesia (Sup Matahari, Sup Rolade, SupTimlo, Sup Manten, Sup Sup Ayam) Mengkomunikasikan 1. Guru memberikan penilaian siswa dalam kegiatan praktik Sup Indonesia (Sup Matahari, Sup Rolade, SupTimlo, Sup Manten, Sup Sup Ayam)	
Penutup	1. Guru mrnyimpulkan hasil dari praktik pada pertemuan hari itu 2. Guru menjelaskan rencan pada petemuan berikutnya 3. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup	10 menit
JUMLAH		280 menit


H. Penilaian
 Penilaian dilakuka dengan memberikan penilaian hasil pratik yang telah dilakukan siswa

1. Instrumen Penilaian Hasil Praktik


No.	Aspek yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai Yang dicapai
1.	Ketepatan waktu	5	
2.	Penampilan diri pribadi	5	
3.	Kelengkapan alat	5	
4.	Kelengkapan bahan	5	
5.	Etika selama praktik	10	
6.	Kebersihan area kerja	10	
7.	Kerapian penyajian	30	
8.	Hasil masakan	30	
Jumlah		100	

Penilaian

- Ketepatan Waktu:
 - Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: datang tepat waktu, prepare alat dan bahan tepat waktu, memulai kegiatan pengolahan tepat waktu, menyesuaikan masakan tept waktu, membersihkan area kerja tepat waktu.
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
- Penampilan diri sendiri
 - Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: memakai pakaian lengkap sesuai standar kerja (menggunakan baju cook, topi, ephron, celana pajan kain hitam, serbet)
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
3. Kelengkapan alat
- Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: melakukan bon alat, perlengkapan lengkap, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kebersihan peralatan setelah digunakan, peletakan kembali setelah praktik selesai
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
4. Kelengkapan bahan
- Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria: melakukan bon bahan, pengecekan kelengkapan bahan, tidak menggunakan bahan secara berlebihan, penanganan bahan, kebersihan bahan
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
5. Etika selama praktek
- Siswa mendapatkan nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria: bersikap santun selama praktik, memiliki antusias yang ingin lebih tau, aktif dalam praktik, bekerja tenang, tertib sesuai alur
 - Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
6. Kebersihan area kerja
- Siswa mendapatkan nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria: kebersihan wastafel sebelum memulai praktik, kebersihan lantai sebelum memulai praktik, kebersihan wastafel setelah praktik, kebersihan lantai setelah praktik, memastikan keadaan keseluruhan area telah bersih dan rapi setelah praktik (meja kerja, jendela sudah tertutup)
 - Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria
7. Kerapihan penyajian
- Siswa medapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria: kebersihan plating dan hiasan/garnish

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

8. Hasil makanan
- Siswa medapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria: sesuai dengan karakteristik Sup dan pemorsian penyajian
 - Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja
 - Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria


Klaten,2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.
NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti
NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	0
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : M2I
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
1	25 Agst 2015	Praktek salad Indonesia	
2	01 Sept 2015	Teori Sup dan Soto	
3	08 Sept 2015	Praktek Sup	

Klaten,2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.
NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti
NIM. 12511241049

DAFTAR HADIR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : M2I
Kelas / Semester : XI Jasa Boga 1 /
Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	8374	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	√	√	√																				
2	8375	ALMA AZZAHROH	√	√	√																				
3	8376	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI	√	√	√																				
4	8377	ANNA SRI WIDAYANTI	√	√	√																				
5	8378	BARBARA TRIFENA	√	√	√																				
6	8379	BARBARA TRIFOSA	√	√	√																				
7	8380	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI	√	√	√																				
8	8381	DIANA PUNGKI	√	√	√																				
9	8382	FADILLA PARAMITA SARASWATI	√	√	√																				
10	8383	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS	√	√	√																				
11	8384	INDRIYANINGSIH	√	√	√																				
12	8385	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH	√	√	√																				
13	8386	LAURA FRAHMAHAPSARI	√	√	√																				
14	8387	MEGA SELA TIRSA KUMALA	√	√	√																				
15	8388	MERI NOFIANTI	√	√	√																				
16	8389	MUHAMMAD TOHA PRATAMA	√	√	√																				

17	8390	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.	√	√	√																				
18	8391	NURUL DWI FAJARWATI	S	√	√																				
19	8392	PUPUT NOVIA MARCELI	√	√	√																				
20	8393	RATIH DYAH ASTUTI	√	√	√																				
21	8394	RIKA MARYANA	√	√	√																				
22	8395	RIZKY ANDRILA SARI	√	√	√																				
23	8396	RIZKY NUR JANAH	√	√	√																				
24	8397	ROHAYATUL JANAH	√	√	√																				
25	8398	SUCI ROCHANI	√	√	√																				
26	8399	SWASTIKA GILANG K.	√	√	√																				
27	8400	TIA NURHAYATI	√	√	√																				
28	8401	TRI SETIYO BUDI	√	√	√																				
29	8402	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS	√	√	√																				
30	8403	WAHYUTI	√	√	√																				
31	8404	YENI SETYAWATI	√	√	√																				
32	8405	YULI HASTUTI	√	√	√																				

Klaten,
Mahasiswa PPL

Anik Kristianti
NIM 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan :

Semester/Tahun :

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut

* Jika belum dapat diselesaikan
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten
.....2015.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.
NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti
NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
		No. Revisi	0
	DAFTAR NILAI	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

DAFTAR NILAI

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Kedisiplinan		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
	Al Titho Adriyanto Maldini		√		√			√		
	Alma Azzahroh			√			√		√	
	Aloysia Putri Novitasari		√		√				√	
	Anna Sri Widayanti	√				√		√		
	Barbara Trifena		√		√			√		
	Barbara Trifosa		√			√		√		
	Christina Yuliana Puji Hastuti		√			√			√	
	Diana Pungki			√		√		√		
	Fadilla Paramita Saraswati			√			√			√
	Gerin Sukmawati Firdaus			√			√		√	
	Indriyaningsih		√			√		√		
	Katarina Novia Widyaningsih		√				√		√	
	Laura Frahmahapsari			√			√			√
	Mega Sela Tirsa Kumala		√			√		√		
	Meri Nofianti		√				√		√	
	Muhammad Toha Pratama			√		√		√		
	Nabilla Fran Issa Rosni W.		√			√		√		
	Nurul Dwi Fajarwati	√				√		√		
	Puput Novia Marceli		√			√			√	
	Ratih Dyah Astuti		√				√		√	
	Rika Maryana			√		√		√		
	Rizky Andrila Sari	√					√	√		
	Rizky Nur Janah			√			√			√
	Rohayatul Janah		√			√		√		
	Suci Rochani		√				√	√		
	Swastika Gilang K.		√				√			√
	Tia Nurhayati			√		√			√	
	Tri Setiyo Budi		√				√		√	
	V. Fina Sunar Wahyuning Tyas			√			√			
	Wahyuti	√				√		√		
	Yeni Setyawati	√				√		√		
	Yuli Hastuti			√			√			√

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
		No. Revisi	0
	DAFTAR NILAI	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Lembar Penilaian Ulangan Harian (Sup dan Soto)

Pengolahan dan Penyajian Makanan

Indonesia

NO	Nama Siswa	Nilai	Keterangan
1	Al Titho Adriyanto Maldini		
2	Alma Azzahroh	82	
3	Aloysia Putri Novitasari	78	
4	Anna Sri Widayanti	88	
5	Barbara Trifena	78	
6	Barbara Trifosa	84	
7	Christina Yuliana Puji Hastuti	78	
8	Diana Pungki	78	
9	Fadilla Paramita Saraswati	84	
10	Gerin Sukmawati Firdaus	80	
11	Indriyaningsih	78	
12	Katarina Novia Widyaningsih	78	
13	Laura Frahmahapsari	100	
14	Mega Sela Tirsa Kumala	78	
15	Meri Nofianti	78	
16	Muhammad Toha Pratama		
17	Nabilla Fran Issa Rosni W.	78	
18	Nurul Dwi Fajarwati	78	
19	Puput Novia Marceli	78	
20	Ratih Dyah Astuti	78	
21	Rika Maryana	78	
22	Rizky Andrila Sari	78	
23	Rizky Nur Janah	85	
24	Rohayatul Janah	84	
25	Suci Rochani	82	
26	Swastika Gilang K.	80	
27	Tia Nurhayati	86	
28	Tri Setiyo Budi		
29	V. Fina Sunar Wahyuning Tyas	84	
30	Wahyuti	78	
31	Yeni Setyawati		
32	Yuli Hastuti	90	

DAFTAR PENILAIAN PRAKTIKUM SALAD
Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia

Nama Kelompok	Rasa	Warna	Penyajian	Nilai
Kelompok 1 1. Fadilla Paramita Saraswati 2. Rika Maryana 3. V. Fina Sunar Wahyuning Tyas	Terlalu manis	Baik	Baik	82
Kelompok 2 1. Al Titho Adriyanto Maldini 2. Aloysia Putri Novitasari 3. Ratih Dyah Astuti	Sudah enak	Warna sayur baik	Sauce kurang	81
Kelompok 3 1. Alma Azzahroh 2. Nabilla Fran Issa Rosni W 3. Yuli Hastuti	Sudah enak	Baik	Baik	82
Kelompok 4 1. Anna Sri Widyawanti 2. Mery Novianti 3. Wahyuti	Pedes	Baik	Baik	80
Kelompok 5 1. Barbara Trifena 2. Christina Yuliana Puji Hastuti 3. Diana Pungky	Nanas asin Dominan rasa ebi	Baik	Baik	79
Kelompok 6 1. Rizky Nur Janah 2. Swastika Gilang K 3. Tya Nurhayati	Kurang gurih	Baik	Baik	80
Kelompok 7 1. Katarina Novia Widyaningsih 2. Muhammad Toha Pratama 3. Nurul Dwi Fajarwati	Tempe dan tahu asin	Baik	Baik	82
Kelompok 8 1. Laura Frahma Hapsari 2. Puput Novia Marcelli 3. Risky Adrila Sari	Enak	Baik	Baik	84
Kelompok 9 1. Indriyaningsih 2. Suci Rochani 3. Tri Setiyo Budi	Kurang asin	Baik	Baik	81
Kelompok 10 1. Gerin Sukmawati Firdaus 2. Mega Sela Tirsa Kumala 3. Yeni Setyawati	Pedas, asin	Baik	Baik	79
Kelompok 11 1. Barbara Trifosa 2. Rahayatul Janah	Enak	Baik	Baik	84

Klaten,.....

Mahasiswa PPL

Anik Kristianti

NIM. 12511241049

LEMBAR PENILAIAN KELENGKAPAN ALAT DAN PENAMPILAN

Nama Kelompok	Keterangan	Nilai
Kelompok 1 4. Fadilla Paramita Saraswati 5. Rika Maryana 6. V. Fina Sunar Wahyuning Tyas	1. lengkap 2. lengkap 3. lengkap	1. 85 2. 85 3. 85
Kelompok 2 4. Al Titho Adriyanto Maldini 5. Aloysia Putri Novitasari 6. Ratih Dyah Astuti	1. kurang 1 item 2. lengkap 3. lengkap	1. 84 2. 85 3. 85
Kelompok 3 4. Alma Azzahroh 5. Nabilla Fran Issa Rosni W 6. Yuli Hastuti	1. lengkap 2. kurang 1 item 3. lengkap	1. 85 2. 84 3. 85
Kelompok 4 4. Anna Sri Widyawanti 5. Mery Novianti 6. Wahyuti	1. kurang 2 item 2. lengkap 3. lengkap	1. 83 2. 85 3. 85
Kelompok 5 4. Barbara Trifena 5. Christina Yuliana Puji Hastuti 6. Diana Pungky	1. lengkap 2. lengkap 3. lengkap	1. 85 2. 85 3. 85
Kelompok 6 4. Rizky Nur Janah 5. Swastika Gilang K 6. Tya Nurhayati	1. lengkap 2. lengkap 3. kurang 1 item	1. 85 2. 85 3. 84
Kelompok 7 4. Katarina Novia Widyaningsih 5. Muhammad Toha Pratama 6. Nurul Dwi Fajarwati	1. lengkap 2. kurang 3 item 3. Sakit	1. 85 2. 82
Kelompok 8 4. Laura Frahma Hapsari 5. Puput Novia Marcelli 6. Risky Adrila Sari	1. lengkap 2. kurang 1 item 3. kurang 2 item	1. 85 2. 84 3. 83
Kelompok 9 4. Indriyaningsih 5. Suci Rochani 6. Tri Setiyo Budi	1. lengkap 2. lengkap 3. lengkap	1. 85 2. 85 3. 85
Kelompok 10 4. Gerin Sukmawati Firdaus 5. Mega Sela Tirsa Kumala 6. Yeni Setyawati	1. lengkap 2. lengkap 3. lengkap	1. 85 2. 85 3. 85
Kelompok 11 3. Barbara Trifosa 4. Rahayatul Janah	1. lengkap 2. lengkap	1. 85 2. 85

DAFTAR PENILAIAN PRAKTIKUM SUP INDONESIA

Nama Kelompok	Rasa	Warna	Penyajian	Nilai
Kelompok 1 1. Fadilla Paramita Saraswati 2. Rika Maryana 3. V. Fina Sunar Wahyuning Tyas	Kurang gurih Kebanyakan kayu manis	Baik	Kurang garnish	80
Kelompok 2 1. Al Titho Adriyanto Maldini 2. Aloysia Putri Novitasari 3. Ratih Dyah Astuti	Enak	Baik	Kuah kurang banyak	81
Kelompok 3 1. Alma Azzahroh 2. Nabilla Fran Issa Rosni W 3. Yuli Hastuti	Enak	Sayuran over cook	Baik	83
Kelompok 4 1. Anna Sri Widyawanti 2. Mery Novianti 3. Wahyuti	Kuah asin	Sayuran bagus	Baik	82
Kelompok 5 1. Barbara Trifena 2. Christina Yuliana Puji Hastuti 3. Diana Pungky	Enak	Baik	Berminyak	81
Kelompok 6 1. Risky 2. Swastika Gilang K 3. Tya Nurhayati	Kurang gurih	Baik	Baik	82
Kelompok 7 1. Katarina Novia Widyaningsih 2. Muhammad Toha Pratama 3. Nurul Dwi Fajarwati	Asin	Baik	Kuah kurang banyak	81
Kelompok 8 1. Laura Frahma Hapsari 2. Puput Novia Marcelli 3. Risky	Kebanyakan merica	Baik	Baik	80
Kelompok 9 1. Indriyaningsih 2. Suci Rochani 3. Tri Setiyo Budi	Enak	Sayuran over cook	Baik	83
Kelompok 10 1. Gerin Sukmawati Firdaus 2. Mega Sela Tirsa Kumala 3. Yeni Setyawati	Asin	Sayuran over cook	Kuah berminyak	81
Kelompok 11 1. Barbara Trifosa 2. Rahayatul Janah	Asin	Baik	Baik	81

Klaten,.....2015

Mahasiswa PPL

Anik Kristianti

NIM. 12511241049

LEMBAR PENILAIAN KELENGKAPAN ALAT DAN PENAMPILAN

Nama Kelompok	Keterangan	Nilai
Kelompok 1	1. lengkap	85
4. Fadilla Paramita Saraswati	2. kurang 1 item	84
5. Rika Maryana	3. lengkap	85
6. V. Fina Sunar Wahyuning Tyas		
Kelompok 2	1. kurang 1 item	84
4. Al Titho Adriyanto Maldini	2. lengkap	85
5. Aloysia Putri Novitasari	3. kurang 1 item	84
6. Ratih Dyah Astuti		
Kelompok 3	1. kurang 1 item	84
4. Alma Azzahroh	2. lengkap	85
5. Nabilla Fran Issa Rosni W	3. lengkap	85
6. Yuli Hastuti		
Kelompok 4	1. lengkap	85
4. Anna Sri Widyawanti	2. lengkap	85
5. Mery Novianti	3. kurang 1 item	84
6. Wahyuti		
Kelompok 5	1. kurang 1 item	84
4. Barbara Trifena	2. lengkap	85
5. Christina Yuliana Puji Hastuti	3. lengkap	85
6. Diana Pungky		
Kelompok 6	1. lengkap	85
4. Risky	2. lengkap	85
5. Swastika Gilang K	3. lengkap	85
6. Tya Nurhayati		
Kelompok 7	1. lengkap	85
4. Katarina Novia Widyaningsih	2. kuranng 1 item	84
5. Muhammad Toha Pratama	3. kurang 2 item	83
6. Nurul Dwi Fajarwati		
Kelompok 8	1. lengkap	85
4. Laura Frahma Hapsari	2. kurang 2 item	83
5. Puput Novia Marceli	3. kurang 1 item	84
6. Risky		
Kelompok 9	1. lengkap	85
4. Indriyaningsih	2. kurang 1 item	84
5. Suci Rochani	3. kurang 1 item	84
6. Tri Setiyo Budi		
Kelompok 10	1. Lengkap	85
4. Gerin Sukmawati Firdaus	2. kurang 1item	84
5. Mega Sela Tirsa Kumala	3. lengkap	85
6. Yeni Setyawati		
Kelompok 11	1. Kurang 1 item	84
3. Barbara Trifosa	2. kurang 1 item	84
4. Rahayatul Janah		

JOBSHEET

- I. Hari, Tanggal : Selasa, 25 Agustus 2015
II. Nama Masakan : Asinan Jakarta
III. Resep :

Asinan Jakarta



Bahan:

- 100 gram selada, dipotong-potong
- 150 gr sawi asin, iris tipis
- 150 gram ketimun, dipotong-potong
- 100 gram kol, diiris tipis
- 100 gram taoge
- 200 gram tahu putih, dipotong kotak 1 cm, dikukus
- 6 buah kerupuk mi, digoreng
- 50 gram kacang tanah, digoreng
- 75 gram mi kuning, diseduh, ditiriskan

Saus:

- 500 ml air
- 100 gram gula merah, disisir halus

Bahan Halus:

- 1 buah cabai rawit merah
- 2 buah cabai merah
- 150 gram kacang tanah kulit goreng
- 25 gram ebi sangrai
- $\frac{3}{4}$ sdt garam
- 50 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt cuka

Cara membuat

- Saus, rebus gula merah dan air. Didihkan lalu saring
- Tambahkan bumbu halus. Rebus sampai mendidih. Dinginkan.
- Tambahkan sayuran dan tahu di dalam mangkuk. Siramkan bumbunya
- Sajikan bersama kerupuk, mi kuning dan kacang goreng

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Selada	100 gr	10000/kg	1000
2.	Sawi asin	150 gr	15000/kg	1500
3.	Lokio	50 gr	5000/kg	500
4.	Ketimun	150 gr	10000/kg	1000
5.	Kol	100 gr	10000/kg	1000
6.	Taoge	100 gr	10000/kg	1000
7.	Tahu putih	200 gr	10000/kg	2000
8.	Kerupuk mi	6 buah	5000/bks	2000
9.	Kerupuk merah	50 gr	5000/bks	1000
10	Kacang tanah	50 gr	20000/kg	1000
11.	Mi kuning	75 gr	20000/kg	2000
Jumlah				14.000

V. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Stock Pot	1	Stainless steel
5.	Saute Pan	1	Stainless steel

VI. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan buah	30'

5.	Memotong buah	30'
6.	Membuat sambal	30'
7.	Menyajikan Asinan Jakarta	15'
8.	Penilaian	15'
9.	Membersihkan alat dan bahan	30'
10.	Evaluasi	15'
11.	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	255'

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 14.000	
BBM 10%	= 1. 400	
Penyusutan 5%	= <u>700</u>	+
Harga Pokok	= 16. 100	
Laba 10%	= 1600	+
Harga Jual 1	= <u>17.700</u>	
Pajak 10%	= <u>1.700</u>	+
Harga Jual 2	= 19. 400	

JOBSHEET

- I. Hari, Tanggal : Selasa, 25 Agustus 2015
- II. Nama Masakan : Rujak Seut
- III. Resep :

Rujak Serut



Bahan:

- 200 gram jeruk bali, kupas, suwir-suwir
- 1 buah (200gr) mangga mengkal, serut
- 2 buah ketimun, kupas, buang biji, serut
- 100 gram bengkuang, serut
- 100 gram pepaya mengkal, serut
- 2 buah kedondong, serut

Bahan Sambal:

- 3 buah cabai rawit merah
- ½ sendok teh terasi goreng
- 1/\$ sendok teh garam
- 200 gram gula merah
- 50 gram kacang tanah kulit goreng
- 50 gram nanas, serut
- 1 sendok makan air asam jawa

Cara membuat

- Sambal, ulek cabai rawit merah, terasi, garam dan gula merah. Tambahkan kacang tanah.
Ulek kasar
- Masukkan nanas dan air asam jawa. Ulek rata.
- Rujak, campur jeruk bali, mangga, ketimun, nemgkuang, pepaya mangkal dan kedondong. Aduk rata. Tambahkan bahan sambal. Aduk rata. Diamkan 1 jam hingga bumbu meresap.
- Sajikan dingin

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Jeruk Bali	200 gr	10.000/kg	2000
2.	Mangga	200 gr	10.000/kg	2000
3.	Ketimun	2bh	5.000/kg	1000
4.	Bengkuang	100 gr	5000/kg	500
5.	Pepaya	100 gr	5000/kg	500
6.	Kedondong	2 bh	5000/kg	1000
7.	Rawit merah	3 bh	60000/kg	1000
8.	Terasi	½ bh	1000/bh	500
9.	Gula merah	200gr	16000/kg	4000
10	Kacang tanah	50gr	20000/kg	1000
11.	Nanas	50gr	5000/bh	2000
12.	Asam jawa	1 bh	500/bh	500
Jumlah				16.000

V. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Greater	1	Alumunium

VI. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10’
2.	Persiapan bahan	60’
3.	Persiapan alat	10’
4.	Membersihkan buah	30’

5.	Menyerut buah	30'
6.	Membuat sambal	30'
7.	Menyajikan Rujak Serut	15'
8.	Penilaian	15'
9.	Membersihkan alat dan bahan	30'
10.	Evaluasi	15'
11.	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	255'

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 16.000	
BBM 10%	= 1.600	
Penyusutan 5%	= <u>800</u>	+
Harga Pokok	= 18. 400	
Laba 10%	= 1800	+
Harga Jual 1	= <u>20.200</u>	
Pajak 10%	= <u>2.200</u>	+
Harga Jual 2	= 22.200	

JOBSHEET

- I. Hari, Tanggal : Selasa, 25 Agustus 2015
II. Nama Masakan : Asinan Bogor
III. Resep :

Asinan Bogor



Bahan:

- 350 gram tauge, tidak dengan akarnya
- 300 gram wortel diiris pipih bentuk lidi
- 30 gram kacang tanah, digoreng
- 200 gram nanas dilumuri garam terlebih dahulu lalu air cuka dan iris tipis
- 200 gram bengkuang dipotong dadu
- 100 gram buah epaya mengkal
- 200 gram sawi asin dipotong tipis
- Kerupuk mie secukupnya

Bahan :

- 5 buah cabai merah
- 3 sdm ebi, disangrai kemudian dihaluskan
- 1/8 sdt terasi bakar
- 3 sdm perasan jeruk lemon
- 2 sdm cuka
- 50 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 500ml air

Cara membuat

- Saus, haluskan cabe meerah, terasi, garam, ebi dan gula pasir. Berikan perasan air lemon dan tambahkan air. Setelahnya direbus hingga mendidih.

- Untuk olahan cuci bersih bahan. Potong bahan
- Siram ke dalam mangkuk lalu siram dengan kuah yang telah kita buat
- Tambahkan kerupuk atau kacang sebagai toping bagian atasnya

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tauge	350gr	10.000/kg	3500
2.	Wortel	300gr	10.000/kg	3000
3.	Kacang tanah	30gr	16.000/kg	1000
4.	Nanas	200gr	10000/kg	2000
5.	Bengkuang	200gr	10.000/kg	2000
6.	Pepaaya	100gr	10000/kg	1000
7.	Sawi asin	200 gr	5000/kg	1000
8.	Cabe merah	5 bh	40000/kg	1000
9.	Ebi	3 sdm	50.000/kg	1000
10	Terasi	1/8 sdt	1000/bks	1000
11.	Jeruk lemon	3 sdm	1000/bh	1000
12.	Gula pasir	50 gr	12.000/kg	2000
Jumlah				19.500

V. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
6.	Cobek	1	Batu

VI. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan buah	30'
5.	Memotong buah	30'
6.	Membuat sambal	30'
7.	Menyajikan Asinan Bogor	15'
8.	Penilaian	15'
9.	Membersihkan alat dan bahan	30'
10.	Evaluasi	15'
11.	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	255'

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan

= 19.500

BBM 10%

= 1. 900

Penyusutan 5%

= 1000

+

Harga Pokok

= 22. 300

Laba 10%

= 2200

+

Harga Jual 1

= 24.500

Pajak 10%

= 2. 400

+

Harga Jual 2

= 26. 900

Satuan Pendidikan	: SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia
Materi	: Sup
Kelas	: XI Jasa Boga 1
Semester	: I
Tanggal	: 1 September 2015

Sup

A. Pengertian Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock), bumbu, serta isian. Kaldu diperoleh dari air rebusan tulang atau daging antara lain ayam, sapi, ikan, dan berbagai macam seafood. Sedangkan isi sup dapat divariasikan menurut selera kita. Sup dapat digunakan hidangan pembuka atau hidangan utama.

Sup adalah salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan digemari baik di Indonesia atau mancanegara. Sup menjadi favorit keluarga karena mudah pengolahannya. Sup juga mudah diperoleh di warung-warung tenda hingga rumah makan berkelas jika kita tidak bisa masak sendiri. Variasi sup cukup banyak sehingga kita dapat memilih sesuai dengan keinginan kita. Namun ada juga sup yang agak kental seperti sup konro yang berkuah agak hitam karena kaldunya dimasak dengan bahan kluwek banyak.

Indonesia memiliki banyak jenis sup yang disajikan sebagai hidangan utama yang dimakan bersama nasi dan lontong. Sup dapat menghangatkan badan ketika menikmati pada musim dingin dan dapat menyegarkan badan ketika dinikmati saat musim panas, sup Indonesia ini berbeda dengan sup Asia yang lainnya. Penyajian sup Indonesia lebih bervariasi dengan bahan-bahan khas dari tumbuh-tumbuhan yang hanya terdapat di Indonesia misalnya kemiri atau serai, demikian juga isian sup yang sangat beragam. Meskipun kaldu sebagai bahan sup yang sama, isi sup dapat berbeda bentuk dan rasa. Contohnya sup bunga matahari dan sup rolade menggunakan bahan dasar sama yaitu daging giling, tetapi bentuk dibuat berbeda. Variasi bentuk rasa bertujuan untuk memberikan variasi sajian agar tidak membosankan.

B. Fungsi Sup

1. Pembangkit selera makan
2. Penambah nilai gizi

3. Penetral rasa pada lidah

C. Klasifikasi Sup

Bahan dasar semua sup adalah sama yaitu kaldu, tetapi dari berbagai macam sup yang ada dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Sup Cair

Sup ini merupakan hidangan sup dengan isi atau tanpa isi. Isian bisa dibuat dari berupa berbagai sayuran, makaroni, dan daging. Kaldu untuk bahan sup menggunakan air kaldu yang ditambah bumbu misalnya bawang putih, garam, lada, dan pala. Bahan kaldu yang digunakan dapat menggunakan bahan dasar dari ayam, sapi, ikan, atau udang.

2. Sup Kental

Sup jenis ini dibuat dari kaldu aneka rempah, dan bahan pengental misalnya tepung sagu, susu, dan telur. Bahan kaldu yang digunakan dapat menggunakan bahan yang sama dengan bahan untuk sup cair.

D. Peralatan dan Bahan Yang Digunakan

Mengolah sup memerlukan peralatan dan bahan sesuai dengan jenis sup yang akan dibuat. Berikut penjelasan tentang macam-macam alat untuk memasak sup dan bahan-bahan yang diperlukan.

1. Peralatan

Peralatan untuk mengolah sup yang digunakan harus memenuhi standar kesehatan dan keamanan yang meliputi alat persiapan memasak, alat pengolahan, dan alat penyajian. Alat persiapan yang dibutuhkan, antara lain meja kerja, telenan, pisau, peeler dan ballon whisker. Alat pengolahan antara lain, kompor, oven, panci, wajan, sendok sayur, pengaduk sayur dari kayu. Panci yang disiapkan antara lain stock pot, frying pan, sauce pan, dan braise pan. Alat penyajian disesuaikan dengan sup yang dibuat. Alat yang diperlukan antara lain mangkuk sup. Apabila sup yang akan disajikan dalam jumlah banyak maka menggunakan soup tureen dan soup ladle yang berukuran besar untuk mengambil sup. Pada saat menyajikan sup lebih baik dilengkapi dengan garam dan lada.

Alat yang digunakan dalam membuat sup :

Nama alat	Kegunaan
Stock pot	Panci untuk membuat kaldu merebus daging, sayuran, dan membuat sup

	
<p>Sauce pot</p> 	<p>Panci untuk memasak saus merebus daging, sayuran, dan membuat sup</p>
<p>Sauce pan</p>	<p>Panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran</p>
<p>Saute pan</p> 	<p>Panci bertangkai untuk menumis, memasak ssaus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.</p>
<p>Frying pan</p> 	<p>Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak.</p>
<p>Braising pan</p> 	<p>Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.</p>

2. Bahan

Olahan sup memerlukan bahan untuk kuah, bahan, isi, bahan pengental, dan bahan pemberi rasa serta aroma.

a. Bahan cair

Bahan cair merupakan yang paling penting dalam membuat sup yaitu berupa kaldu. Kaldu dapat diperoleh dari rebusan tulang atau daging, misalnya ayam, sapi. Kaldu dapat dibedakan menjadi 2 macam yaitu kaldu bening atau jernih dan kaldu coklat.

1) Kaldu bening

Kaldu bening dapat dibuat dari rebusan tulang atau daging ayam, sapi, atau ikan. Kaldu ayam untuk membuat sup ayam, kaldu sapi untuk membuat sup sapi, dan kaldu ikan untuk membuat sup ikan. Kaldu sapi yang baik digunakan adalah sapi muda karena terdapat sumsum yang mengandung banyak protein. Nama kaldu bening sesuai dengan asalnya yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, dan kaldu ikan, kaldu tersebut memiliki ciri sebagai berikut:

- a) Kaldu ayam yang terbuat dari tulang-tulang ayam, seperti tulang sayap, kepala, kaki. Tulang-tulang tersebut direbus sampai mendidih agar menghasilkan kaldu yang jernih. Lama perebusan lebih kurang dari 2 jam.
- b) Kaldu sapi yang terbuat dari tulang sapi antara lain tulang iga, kaki, leher dan buntut. Tulang-tulang tersebut direbus dengan air mendidih agar menghasilkan kaldu yang jernih. Perebusan tulang sapi kurang lebih 6 jam.
- c) Kaldu ikan yaitu diperoleh dari tulang, kulit dan kepala ikan. Ikan yang baik digunakan untuk membuat sup adalah jenis ikan yang tidak terlalu amis. Kakap merupakan ikan yang baik untuk menghasilkan kaldu ikan. Perebusan kakap memerlukan waktu hanya 20 menit hingga 30 menit.

2) Kaldu coklat

Kaldu coklat dapat dibuat dari tulang sapi yang dioven terlebih dahulu hingga gosong dan memerlukan karamel baru kemudian direbus dan mengeluarkan aroma yang khas. Untuk menambah cita rasa dapat ditambahkan aneka bumbu seperti daun bawang, seledri, thyme, bay leaf, dan peterseli. Daun-daun bumbu tersebut biasanya diikat atau direbus atau dibungkus kain tipis pada saat dimasukkan dalam kaldu agar mudah diambil dan air tidak keruh.

b. Bahan isian sup

Bahan isian sup tergantung macam sup yang akan dibuat, bahan isian sup berasal dari tumbuh-tumbuhan dan bahan dari hewan. Bahan nabati misalnya sayur-sayuran, kacang-kacangan, dan serelia. Bahan hewani misalnya daging sapi, ayam, dan seafood.

Sayuran untuk isian sup Indonesia antara lain :

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 1) Terong | 7) Seledri |
| 2) Labu siam | 8) Wortel |
| 3) Jagung manis | 9) Belimbing wuluh |
| 4) Buncis | 10) Kemangi |
| 5) Kol | 11) Tomat |
| 6) Daun bawang | 12) Kentang dan lain-lain |

Kacang-kacangan yang digunakan untuk membuat sup :

- 1) Kacang tanah
- 2) Kacang merah

Bahan hewani yang digunakan untuk isian sup :

- 1) Ikan/seafood
- 2) Daging ayam
- 3) Sapi

c. Bahan pengental sup

Untuk membuat sup kental dibutuhkan bahan pengental dalam pengolahannya sup. Bahan pengental yang biasa digunakan antara lain tepung meizena, susu, krim, telur.

d. Bahan pemberi aroma/Bumbu

- 1) Untuk menambah cita rasa dan aroma sup dapat dibuat dengan menambahkan bahan penyedap rasa dan penambah aroma. Bahan yang digunakan antara lain daun-daun bumbu (bouquette garni, mirepoix, garam). bumbu yang digunakan antara lain : Lada, Garam, Gula, Pala, Bawang merah, Bawang putih, Lengkuas, Jahe, Kemiri, Terasi, kunyit, Cabe dan lain-lain

E. Teknik Pengolahan Sup

Teknik cooking yang digunakan dalam mengolah sup yaitu :

1. Boiling

Boiling adalah teknik memasak makanan dalam air mendidih pada temperatur 100 °C cairan yang digunakan untuk proses boiling adalah kaldu, air santan atau susu.

2. *Simmering*

Simmering adalah proses boiling (merebus) yang dilakukan pelan-pelan (70 °C), ditandai oleh gelembung air yang tidak memecah di permukaan.

Untuk menghasilkan sup yang lezat ada beberapa hal yang perlu kita perhatikan sebagai berikut :

1. Pembuatan kaldu harus sesuai dengan prosedur yang benar sehingga akan menghasilkan mutu kaldu yang berkualitas.
2. Kaldu disiapkan sesuai dengan sup yang akan dibuat.
3. Kaldu untuk sup harus bening, beraroma. Dan bercita rasa yang tinggi. Sewaktu masak kaldu tidak boleh diaduk.

Adapun beberapa kriteria sup cair yang baik antara lain sebagai berikut:

1. Sup harus benar-benar tidak terdapat gumpalan bahan apapun.
2. Sup tidak berlemak.
3. Sup kaya akan rasa, aroma, dan bagus penampilannya.

Sedangkan untuk sup kental harus memenuhi kriteria antara lain sebagai berikut:

1. Mempunyai tekstur yang kental tetapi masih dapat dituang dalam keadaan panas atau dingin.
2. Permukaan sup transparan atau tembus pandang.
3. Tidak menggumpal.
4. Kaya akan rasa, aroma, dan bagus penampilannya.
5. Temperatur harus sesuai untuk sup panas dan dingin.

F. Teknik Penyimpanan Kaldu sup

Kaldu sup dapat disimpan dalam keadaan beku dilemari pendingin. Penyimpanan kaldu sup ini harus memenuhi syarat agar tetap sehat dan bergizi. Teknik penyimpanan kaldu sebagai berikut :

1. Suhu perlu diperhatikan, yaitu dalam keadaan dingin suhu 5°C-15°C. Dalam keadaan beku suhunya 0°C sampai dengan -18°C.
2. Pemanasan dapat dilakukan diatas pemanas api atau microwave.
3. Tidak mencampur antara kaldu lama dengan kaldu baru.

G. Jenis-jenis Sup

Macam-macam sup berdasarkan isian :

1. Sup ayam bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh : kimlo, sup ayam, sup bakso rambutan, sup bunga matahari.
2. Sup daging sapi/kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh : sup konro, sup kaki kambing, sup buntut, sup iga, sup kacang merah, sup kikil, sup sumsum tulang sapi.
3. Sup ikan, bahan pengisi yaitu ikan, contohnya : sup ikan kakap, sup kepala ikan, sup ikan gabus, sup bakso ikan, sup ikan kakap asam pedas.
4. Sup sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran, contohnya : sup jagung, sup jamur kuping putih, sup bening bayam, sup kacang merah, sup asparagus, sup oyong, Sup Brokoli.

H. Kriteria sup

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu, santan dan air
- c. Sup tidak belemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma, dan penampilan.
- e. Temperature panas

JOBSHEET

- A. Hari, Tanggal : Selasa, 08 September 2015
B. Nama Masakan : Sup Kimlo
C. Resep :

Sup Timlo



Bahan Kaldu :

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 2½ liter kaldu ayam | 1 sdt merica |
| 250 gr dada ayam | 2 sdt garam |
| 7 butir bawang merah | 2 sdm kecap manis |
| 5 siung bawang putih | 2 cm Jahe bersihkan lalu di geprek |
| 2 sendok makan margarine | 2 cm kayu manis |
| ½ buah bawang bombay cincang | |

Bahan isi :

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 200 hati ampela | 50 gr soun kering |
| 60 gr wortel | Sosis solo |
| 50 gr jamur kuping kering | Pindang Telur |
| 50 gr bunga sedap malam | |
| Bawang goreng. | |

Sosis Solo

Bahan Kulit Sosis Solo:

- 150 gr tepung terigu
- 2 butir telur
- 15 gr minyak goreng
- ½ sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 250 ml air

Cara Membuat Kulit Dadar Sosis Solo:

1. Campur tepung, garam, gula dan telur. Lalu aduk hingga rata.
2. Tuang air sambil diaduk hingga halus (bila perlu disaring agar tidak ada yang bergerindil).
3. Tuang minyak leleh, aduk hingga menyatu.
4. Siapkan wajan dadar, panaskan dan tuang adonan. Angkat dan sisihkan.
5. Usahakan kulit dadar tidak terlalu tipis, namun juga tidak terlalu tebal.
6. Lakukan sampai adonan habis.

Bahan Isian dari Sosis Solo:

- 200 gr ayam giling kasar
- 2 butir bawang merah, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 sdt merica bubuk
- ½ sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 50 ml air
- 1 sdm minyak untuk menumis

Cara Membuat Isian :

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam dan aduk hingga berubah warna.
3. Bumbui dengan merica, garam dan gula, kemudian air.
4. Masak hingga matang dan santan mengering.

Cara Membuat Sosis Solo Isi Daging Ayam:

1. Ambil selembar kulit sosis solo atau dadarnya, beri isian secukupnya kemudian gulung sambil dipadatkan. Agar gulungan dadar tidak hancur, beri 'lem' dari putih telur atau tepung diberi air.
2. Goreng hingga coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.

Telur Pindang/Kecap

Bahan-bahan

Bahan:

- 4 butir telur, rebus, kupas
- ½ sdt lada halus
- 5 sdm kecap manis
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula
- 400 ml air

Bumbu, haluskan:

- 4 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah

Cara membuat

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan air, masak hingga mendidih
2. Masukkan telur dan bahan lainnya, masak sambil terus diaduk hingga air tinggal sedikit. Potong telur menjadi 6 bagian.

D. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tepung Segitiga	150 gr	8.000/kg	1.200
2.	Telur	4 bh	20.000/kg	4.000
3.	Ayam	250 gr	30.000/kg	7.500
4.	Hati ampela	100 gr	4.000/ons	4.000
5.	Bawang putih	10 bh	20.000/kg	2.000
6.	Bawang merah	12 bh	25.000/kg	2.500
7.	Bawang bombay	½ bh	25.000/kg	1.200
8.	Jamur kuping	50 gr	4.000/ons	2.000
9.	Wortel	1 bh	1.000/bh	1.000
10	Soun	50 gr	5.000/bks	1.000
11.	Kecap manis	7 sdm	2.500/bks	1.500
12.	Jahe	2 cm	20.000/kg	300
13	Kayu manis	2 cm	-	300

14	Garam	3 sdm	3.000/bks	500
15	Gula	1 sdm	12.000/kg	500
16	Merica	2 sdt	-	1.000
Jumlah				30.500

E. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Cobek	1	Batu
5	Stock Pot	1	Alumunium

F. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan Sayuran	30'
5.	Memotong Sayuran	10'
6	Merebus sayuran dan ati ampela	20'
7	Membuat Kaldu	30'
8	Membuat sosis solo dan pindang telur	30'
9	Menyajikan Sup Kimlo	10'
10	Penilaian	10'
11	Membersihkan alat dan bahan	30'
12	Evaluasi	10'
13	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	280'

G. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 30.500	
BBM 10%	= 3.500	
Penyusutan 5%	= 1.750	+
Harga Pokok	= 35.750	
Laba 10%	= 3.575	+
Harga Jual 1	= 39.325	
Pajak 10%	= 4.000	+
Harga Jual 2	= 43.500	

JOBSHEET

- A. Hari, Tanggal : Selasa, 08 September 2015
B. Nama Masakan : Sup Rolade
C. Resep :

Sup Rolade



Bahan membuat kulit :

40 gr tepung terigu protein sedang

75 ml air

$\frac{1}{4}$ sdt garam

$\frac{1}{2}$ sdm minyak

1 butir telur

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat isi rolade adalah sebagai berikut :

250 gr dada ayam giling dengan food processor

1 blok kaldu ayam

3 siung bawang putih

2 btr telur

3 sdm tepung roti

$\frac{1}{4}$ sdt garam

Bahan yang digunakan dalam membuat kaldu sup antara lain :

3 buah ceker ayam

2 siung bawang putih

1 liter air

$3 \frac{1}{2}$ sdt garam

1 blok kaldu ayam padat

$\frac{1}{2}$ sdt gula pasir

$\frac{1}{2}$ bawang bombay

$\frac{3}{4}$ sdt merica bubuk

Bahan yang digunakan untuk isian sup :

50 gr kacang polong

1 batang daun bawang

100 gr jamur kancing

1 batang daun seledri

1 buah wortel potong kecil-kecil, rebus

100 gr kembang kol, potong-potong rebus

Cara membuat Rolade sebaga berikut :

1. Siapkan bahan untuk membuat kulit rolade. Kocok telur dan tambahkan tepung terigu serta aduk hingga rata kemudian buat dadar tipis-tipis dengan menggunakan wajan yang datar dan sisihkan .
2. Kupas dan cuci bersih daun bawang putih kemudian cincang. Campur semua bahan untuk isi rolade termasuk bawang putih cincang dan aduk rata.
3. Ambil dadar telur dan berilah isi kemudian gulung. Bungkus gulungan tersebut dengan plastik, ikat keujung-ujungnya. Kukus rolade sampai matang dan dinginkan.

Cara sup rolade :

1. Rebus air dan ceker sampai mendidih.
2. Iris bombay dan cincang bawang putih. Kemudian tumis sampai harum dan masukkan ke dalam rebusan kaldu. Jangan lupa tambahkan garam, gula merica halus.
3. Masukkan bahan isi sup seperti, kacang polong, jamur kancing, daun bawang, dan daun seledri yang telah dipotong dan masak sampai matang.
4. Tata Potong rolade secara serong setebal $\frac{1}{2}$ cm, wortel, kembang kol dalam mangkuk lalu masukkan kaldu panas dan taburi bawang goreng.

D. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tepung terigu	40 gr	8.000/kg	400
2.	Garam	2 sdm	3.000/bks	300
3.	Telur	3 bh	20.000/kg	3.000
4.	Minyak	$\frac{1}{2}$ sdm	11.000/kg	500
5.	Ayam	250 gr	30.000/kg	7.500
6.	Bawang putih	5 bh	20.000/kg	500
7.	Tepung roti	3 sdm	25.000/kg	1.200
8.	Kaldu blok	1bh	18.000/botol	1.000
9.	Ceker	3 bh	500/bh	1.500
10	Bawang bombay	$\frac{1}{2}$ bh	25.000/kg	1.200
11.	Gula	1 sdm	13.000/kg	500

12.	Kacang polong	50 gr	23.700/kg	1.200
13	Jamur kancing	100 gr	3.000/ons	3.000
14	Wortel	1 bh	1.000/bh	1.000
15	Daun bawang	1 bh	8.000/kg	300
16	Seledri	1 btg	6.000/kg	300
17	Kembang kol	100 gr	7.500/kg	750
18	Merica	$\frac{3}{4}$ sdt	-	5.00
Jumlah				25.000

E. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Cobek	1	Batu
5	Stock Pot	1	Alumunium

F. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan Sayuran	30'
5.	Memotong Sayuran	10'
6	Mmembuat Rolade ayam	40'
7	Membuat Kaldu	30'
8	Menyajikan Sup Rolade	10'
9	Penilaian	10'
10	Membersihkan alat dan bahan	30'
11	Evaluasi	10'

12	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	270'

G. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 25.000	
BBM 10%	= 2.500	
Penyusutan 5%	= <u>1.250</u>	+
Harga Pokok	= 28.750	
Laba 10%	= <u>2.875</u>	+
Harga Jual 1	= 31625	
Pajak 10%	= 3.000	+
Harga Jual 2	= <u>34.600</u>	

JOBSHEET

- A. Hari, Tanggal : Selasa, 08 September 2015
B. Nama Masakan : Sup Bunga Matahari
C. Resep :

Sup Bunga Matahari



Bahan membuat bunga matahari :

200 gr dada ayam giling dengan food processor

4 btr telur

2 sdm tepung roti

½ sdt merica bubuk

½ sdt garam

3 bawang putih

¼ sdt pala

50 gr Kacang polong

50 gr jamur kuping potong panjang tipis

Jamur es rendam potong kecil-kecil

1 buah wortel potong panjang-pajang tipis

Jamur es secukupnya rendam dalam air hangat potong kecil-kecil

Bahan Membuat sup :

½ buah Bawang bombay

¾ liter air

3 Ceker ayam

3 siung bawang putih

1 sdt merica bubuk

1 sdt garam

gula pasir secukupnya

1 btg daun seledri

bawang goreng

Cara membuat :

1. Kocok telur ayam kemudian buatlah dadar tipis-tipis dengan menggunakan teflon bulat.
2. Kupas wortel dan iris tipis-tipis, rendam jamur es dan jamur kuping dan potong kecil-kecil. Rendam kacang polong buat isian.
3. Campur daging ayam diling dengan tepung roti, garam, bawang putih, pala, dan merica aduk rata.
4. Buat bunga matahari caranya yaitu bentangkan selembar telur dadar, isi, dengan wortel, jamur es, jamur kuping dan kacang polong kemudian tutup dengan adonan daging giling yang sudah dibumbui. Buatlah lipatan untuk menutup adonan, baliklah dan kukus.
5. Apabila sudah matang angkatlah dan dinginkan. Gunting atau iris dadar telur pada bagian yang tidak lipat membentuk perempatan. Ketika dibuka maka akan terlihat bagaikan kelopak bunga matahari.

Cara membuat sup bunga matahari :

1. Rebus air dan ceker sampai air mendidih.
2. Cincang bawang putih, tumis sebentar sampai harum. Kemudian masukkan ke dalam kaldu ayam mendidih. Tambahkan garam, merica dan gula. Aduk rata.
3. Masukkan daun bawang, tunggu sampai matang kemudian angkat.
4. Sajikan sup bunga matahari dalam mangkuk sup tuangi kaldu sup. Tambahkan daun seledri dan bawang goreng.

D. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Ayam	200 gr	30.000/kg	7.500
2.	Telur	4 bh	20.000/bks	4.000
3.	Tepung roti	2 sdm	6.000/bks	500
4.	Merica	1 sdm	-	500
5.	Garam	1 sdm	3.000/bks	500
6.	Bawang putih	6 bh	20.000/kg	1.000
7.	Pala	$\frac{3}{4}$ sdt	2.000/bh	1.000
8.	Kacang polong	50 gr	23.700/botol	1.200
9.	Jamur kuping	50 gr	5.000/ons	2.500
10	Jamur es	50 gr	25.000/kg	1.200
11.	Wortel	1 bh	1.000/kg	1.000
12.	Bawang bombay	$\frac{1}{2}$ bh	25.000/kg	1.200
13	Ceker ayam	3 bh	500/bh	1.500

14	Gula	½ sdm	13.000/bh	500
15	Seledri	1 dtg	6.000/kg	300
16	Bawang goreng	1 sdm	-	1.000
Jumlah				24.500

E. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Cobek	1	Batu
5	Stock Pot	1	Alumunium

F. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan bahan dan memotong bahan	30'
5.	Membuat dadaran telur	20'
6	Memembuat Bunga matahari	40'
7	Membuat Kaldu	30'
8	Menyajikan Sup Bunga Matahari	10'
9	Penilaian	10'
10	Membersihkan alat dan bahan	30'
11	Evaluasi	10'
12	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	280'

G. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 24.500	
BBM 10%	= 2.450	
Penyusutan 5%	= 1.225	+
Harga Pokok	= 28.175	
Laba 10%	= 2.817	+
Harga Jual 1	= 31.000	
Pajak 10%	= 3.100	+
Harga Jual 2	= 34.100	

JOBSHEET

- A. Hari, Tanggal : Selasa, 08 September 2015
B. Nama Masakan : Sup Ayam
C. Resep :

Sup Ayam



Bahan :

- | | |
|--------------------------------|--|
| 2 ½ liter air | 150 gr wortel kupas , potong dadu-dadu |
| 250 daging ayam potong-potong | 60 gr kacang polong |
| 2 sdm minyak | 60 gr kacang kapri |
| 2 sdm bawang bombay cincang | 100 gr kembang kol |
| 6 butir bawang merah iris-iris | 2 batang daun bawang iris halus |
| 4 siung bawang putih iris-iris | 1 batang seledri iris halus |
| 1 sdt merica halus | 2 sdm bawang merah goreng |
| ½ sdt pala halus | 2 buah sosis ayam |
| 2 sdt garam halus | jamur es secukupnya |

Cara membuat :

1. Didihkan air rebus daging ayam sampai empuk. Kecilkan api .
2. Panaskan minyak tumis bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih, sampai harum. Masukkan tumisan dalam rebusan kaldu aduk rata.
3. Rendam jamur salju menggunakan air hangat. Lalu tiriskan.
4. Tambahkan merica, pala, garam. Masukkan wortel, kacang polong, kacang kapri, kembang kol, sosis ayam. Masak sampai semua bahan matang. Angkat.
5. Tuang sup dalam magkuk saji tambahkan bawang merah goreng. hidangkan.

D. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Ayam	200 gr	30.000/kg	7.500
2.	Minyak	2 sdm	11.000/kg	500
3.	Bawang bombay	½ bh	25.000/kg	1.200
4.	Bawang merah	6 bh	25.000/kg	1.000
5.	Bawang putih	4 bh	20.000/kg	500
6.	Merica	1 sdt	-	1.000
7.	Pala	1 sdt	2.000/bh	1.000
8.	Garam	2 sdt	3.000/bks	300
9.	Wortel	100 gr/1 bh	1.000/bh	1.000
10	Kacang polong	60 gr	23.700/kg	1.300
11.	Kacang kapri	60 gr	25.000/kg	1.300
12.	Kembang kol	100 gr	7.500/kg	750
13	Daun bawang	2 btg	7.000/kg	500
14	Seledri	1 btg	13.000/bh	500
15	Bawang merah goreng	2 sdm	-	1.000
16	Sosis ayam	2 bh	1.000/bh	2.000
17	Jamur es	50 gr	25.000/kg	1.250
Jumlah				22.300

E. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Cobek	1	Batu
5	Stock Pot	1	Alumunium

F. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan bahan dan memotong bahan	30'
5	Membuat Kaldu	30'
6	Memasak sup ayam	20
7	Menyajikan Sup Ayam	10'
8	Penilaian	10'
9	Membersihkan alat dan bahan	30'
10	Evaluasi	10'
11	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	240'

G. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 22.300	
BBM 10%	= 2.230	
Penyusutan 5%	= 1.215	+
Harga Pokok	= 25.745	
Laba 10%	= 2.574	+
Harga Jual 1	= 28.319	
Pajak 10%	= 2.800	+
Harga Jual 2	=32.000	

JOBSHEET

- A. Hari, Tanggal : Selasa, 08 September 2015
B. Nama Masakan : Sup Manten
C. Resep :

Sup Manten

Bahan :

250 gr daging ayam bagian dada

200 gr kembang kol. potong sesuai kuntum kemudian rebus dengan air yang sudah diberi garam

1 buah wortel kupas, potong tipis-tipis dan rebus.

250 gr kentang. kupas potong menjadi 4 bagian dan iris tipis-tipis goreng sampai kering

50 gr makaroni. rebus dengan air mendidih sampai empuk

Jamur es secukupnya rendam dalam air hangat potong kecil-kecil.

Bumbu :

½ sdt merica

2 batang seledri

½ sdt pala

1 buah kaldu blok

½ buah bawang bombay

garam secukupnya

6 buah bawang putih

gula secukupnya

1 buah tomat segar potong menjadi 4 bagian

Cara membuat :

1. Rebus ayam dalam air mendidih dengan api kecil sampai empuk.
2. Haluskan bumbu-bumbu selain tomat seledri, daun bawang, dan kaldu.
3. Tumis bumbu dengan minyak secukupnya.
4. Setelah harum masukkan bumbu dalam kuah kaldu.
5. Masukkan tomat, seledri, daun bawang ke kuah kaldu.
6. Masukkan kaldu blok, garam, dan gula secukupnya.

Cara menghidangkan :

1. Ambil ayam dari kuah dan potong-potong dadu.
2. Susun ayam, dan semua isian seperti makaroni, kembang kol, wortel, kentang goreng, jamur es, dalam mangkuk.

3. Siran dengan kuah kaldu
4. Taburi dengan bawang goreng secukupnya.
5. Hidangkan panas-panas.

D. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Ayam	200 gr	30.000/kg	7.500
2.	Kembang kol	200 gr	7.500/kg	1.500
3.	Wortel	1 bh	1.000/bh	1.000
4.	Kentang	100 gr	10.000/kg	1.000
5.	Makaruni	50 gr	20.000/kg	1.000
6.	Jamur es	50 gr	25.000/kg	1.300
7.	Merica	½ sdt	-	500
8.	Pala	½ sdt	2.000/bh	1.000
9.	Bawang bombay	½ bh	25.000/kg	1.300
10	Bawang putih	6 bh	20.000/kg	700
11.	Tomat	1 bh	2.000/kg	300
12.	Seledri	2 btg	6.000/kg	300
13	Kaldu blok	1 bh	1.000/bh	500
14	Gula pasir	½ sdm	13.000/bh	500
15	Garam	½ sdt	3.000/bks	300
Jumlah				18.700

E. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Chooping Board	1	Plastik
2.	Knife	1	Alumunium
3.	Bowl	1	Keramik
4.	Cobek	1	Batu
5	Stock Pot	1	Alumunium

F. Tertib kerja

No.	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan bahan	60'
3.	Persiapan alat	10'
4.	Membersihkan bahan dan memotong bahan	30'
5	Membuat Kaldu	30'
6	Memasak sup manten	20
7	Menyajikan Sup manten	10'
8	Penilaian	10'
9	Membersihkan alat dan bahan	30'
10	Evaluasi	10'
11	Mengepel lantai	20'
	Total Waktu	240'

G. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 18.700	
BBM 10%	= 1.870	
Penyusutan 5%	= 900	+ _____
Harga Pokok	= 21.470	
Laba 10%	= 2.147	+ _____
Harga Jual 1	= 23.617	
Pajak 10%	= 2.360	+ _____
Harga Jual 2	= 26.000	



SUP INDONESIA
PPL UNY 2015

Amati Gambar dibawah



Pengertian Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock), bumbu, serta isian. Kaldu diperoleh dari air rebusan tulang atau daging antara lain ayam, sapi, ikan, dan berbagai macam seafood.

Fungsi Sup

1. Pembangkit selera makan
2. Penambah nilai gizi
3. Penetral rasa pada lidah

Klasifikasi SUP

1. Sup Cair



Sup ini merupakan hidangan sup dengan isi atau tanpa isi. Isian bisa dibuat dari berupa berbagai sayuran, makaroni, dan daging. Kaldu untuk bahan sup menggunakan air kaldu yang ditambah bumbu misalnya bawang putih, garam, lada, dan pala.

2. Sup Kental

Sup jenis ini dibuat dari kaldu aneka rempah, dan bahan pengental misalnya tepung sagu, susu, dan telur. Bahan kaldu yang digunakan dapat menggunakan bahan yang sama dengan bahan untuk sup cair.



Peralatan yang digunakan

1. Alat Persiapan



Knife



Chopping Board



peeler

2. Alat pengolahan



Sauce Pot



Saute Pan



Sauce pan



Ladle



Stock Pot



Wooden spatula



Kompur

Alat Penyajian



Mangkuk



Soup Tureen



Soup Cup and
saucer

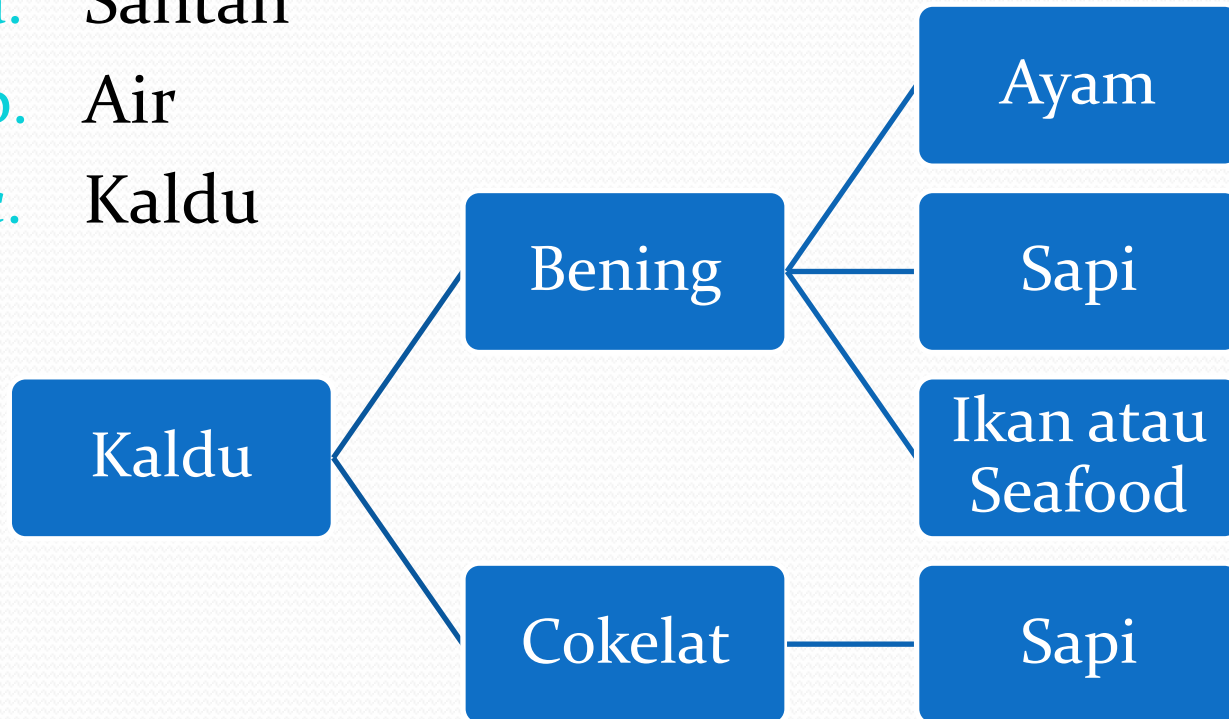
Bahan-Bahan

1. Bahan Cair

a. Santan

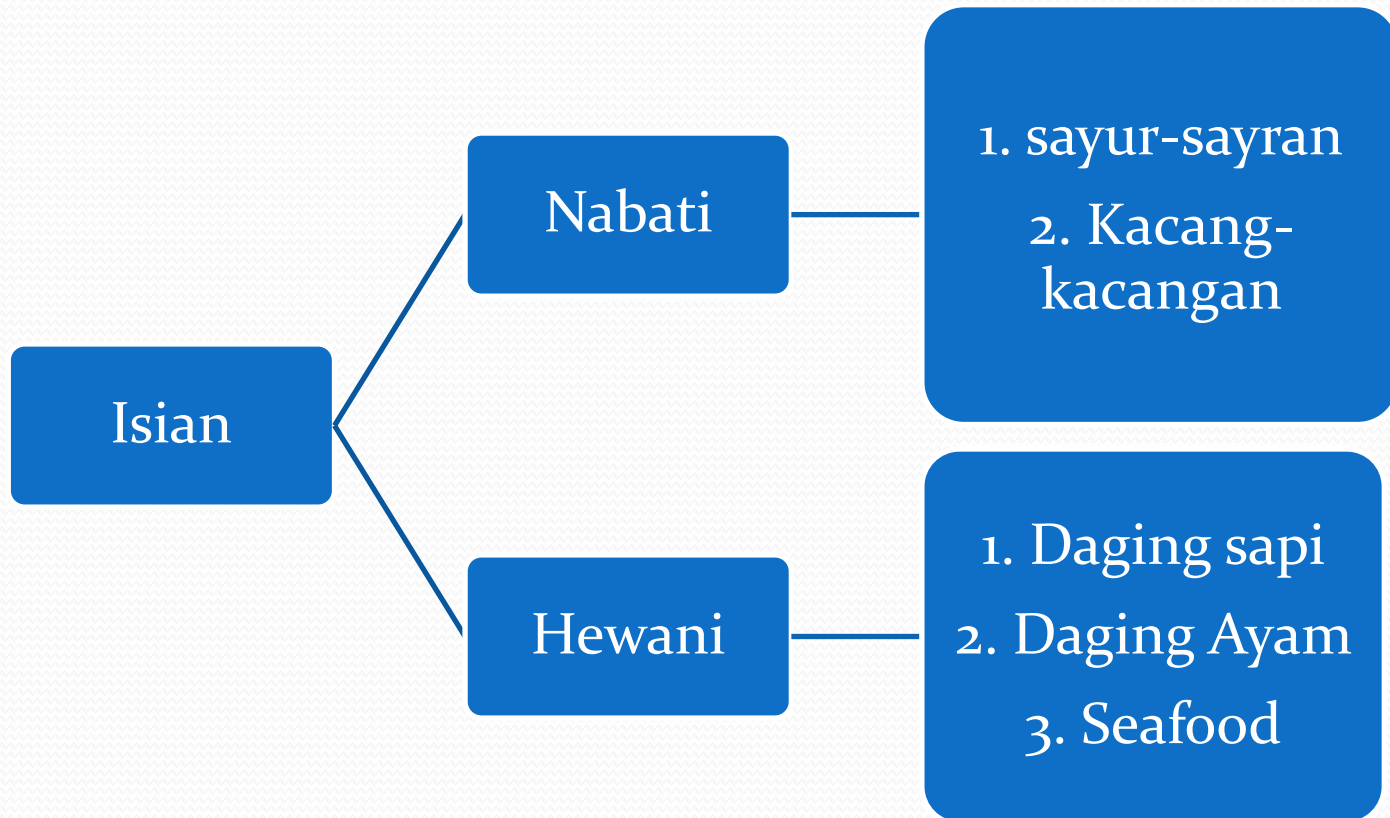
b. Air

c. Kaldu



Lanjutan

2. Bahan Isian Sup



Lanjutan Isian Sup

a. Nabati

1) Sayuran



Sedap Malam

Lanjutan

Jamur



Jamur Kuping



Jamur Kancing

Lanjutan Isian Sup

2) Kacang-kacangan



Kacang Polong



Kacang Kapri



Kacang Merah

Lanjutan Isian Sup

b. Hewani



Daging sapi



Udang



Ikan



Daging Ayam



Iga Sapi



Buntut Sapi

3. Bahan Pemberi Aroma



Bawang Merah



Bawang Bombay



Bawang Putih



Jahe



Pala



Lengkua

3. Bahan Pemberi Aroma



Lada



Mirepoix



Bouquette garni

Teknik Pengolahan Sup

1. Boiling

Boiling adalah teknik memasak makanan dalam air mendidih pada temperatur 100°C cairan yang digunakan untuk proses boiling adalah kaldu, air santan atau susu.

Teknik Pengolahan Sup

2. *Simmering*

Simmering adalah proses boiling (merebus) yang dilakukan pelan-pelan (70 C), ditandai oleh gelembung air yang tidak memecah di permukaan.

Penyimpanan Kaldu

- Suhu perlu diperhatikan, yaitu dalam keadaan dingin suhu 5°C-15°C. Dalam keadaan beku suhunya 0°C sampai dengan -18°C.
- Pemanasan dapat dilakukan diatas pemanas api atau microwave.
- Tidak mencampur antara kaldu lama dengan kaldu baru.

Jenis-Jenis Sup

Sup ayam bahan pengisi yaitu daging ayam



Sup Bunga Matahari



Sup Manten



Sup Kimlo



Sup Ayam

Cara Membuat Sup Bunga Matahari



Lanjutan Sup Isian Ayam



Sup Makaroni



Sup Kembang Waru

Sup Ikan



Tekwan



Sup Ikan

Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan, Sup Ikan Gabus, Sup Bakso Ikan, Sup Ikan Kakap Asam Pedas.

Sup daging sapi



Sup Buntut



Sup iga



Sup Rawon



Sup Rolade sapi

Sup Sayuran



Sayur Asem Jakarta



Sup Jagung



Sup Brokoli



Sup bening bayam



Sup oyong

Kriteria Sup

1. Sup harus jernih
2. Kuah sup dapat menggunakan kaldu, santan dan air
3. Sup tidak belemak
4. Kaya dari segi rasa, aroma, dan penmapilan.
5. Temperature panas

**ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**


TATA HIDANG



NO.	JENIS
1	Kalender Pendidikan
2	Perhitungan Minggu Efektif
3	Program Tahunan
4	Program Semester
5	Jadwal Kegiatan Program Semester
6	Silabus
7	RPP
8	Jurnal PBM
9	Daftar Hadir
10	Catatan Hambatan Belajar Siswa
11	Kisi-kisi Soal
12	Instrumen Penilaian
13	Validasi Soal
14	Pedoman Penskoran
15	Daftar Nilai
16	Analisis Nilai
17	Daftar Buku Pegangan / Modul

**Oleh:
Anik Kristianti
12511241049**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272)
329029**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran :TATA HIDANG

Kelas /Semester : XI/1

Kompetensi Inti:


KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia


KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan 	6 minggu	video/gambar/buku <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ;
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

<p>tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<p>fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <p>Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan</p> <p>Mengasosiasi :</p>	<p>ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • mengumpu lkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>	<p>alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net
<p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan tata hidang di restoran. • Mengidentifikasi perabot, lenan, dan peralatan hidang direstoran. • mengidentifikasi peralatan makanan 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	3 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	<p>dan minum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - China ware - Glass ware - Silver ware - Assesoris meja 		<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. 	Tes Unjuk Kerja/Kinerja		
4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah-langkah peralatan penataan meja • membersihkan peralatan makanan dan minum : <ul style="list-style-type: none"> - China ware - Glass ware - Silver ware - Assesoris meja 		<p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		


Klaten2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.
NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristanti
NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas :XI/Semester 1
Materi Pokok : Perabotan, Lenan, dan Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang
Alokasi Waktu : 7x40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Tata hidang dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis perabotan, lenan dan peralatan Makan dan minum, alat hidang.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 4. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 5. Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan, dan minum, alat hidang serta lenan)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
- 4. Mendeskripsikan Perabotan tata hidang dan lenan.
- 5. Mendeskripsikan peralatan makan dan minum (China ware, Glass ware, Silver ware).

D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
- 2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
- 3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
- 4. Siswa dapat menjelaskan perabotan tata hidang dan lenan.
- 5. Siswa dapat menjelaskan peralatan makan dan minum (China ware, Glass ware, Silver ware)

E. Materi Ajar


- 1. Pengertian perabot lenan dan peralatan tata hidang.
- 2. Macam – macam peralatan makanan dan minuman (*china ware,glass ware, silver ware dan table asesoris*).

D. Metode dan Model Pembelajaran


Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)
Pembelajaran kooperatif

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</p> <p>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hidang.</p>	
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point tentang perabotan tata hidang peralatan makan, minum, lenan. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan minum dan makan, serta lenan. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bertanya kepada siswa tentang materi yang mengenai materi yang dijelaskan. <p>Mencoba :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok untuk berdiskusi tentang perabotan . 2. Kemudian guru menunjukkan beberapa peralatan makan dan minum serta lenan dan siswa disuruh untuk menyebutkan nama dari alat tersebut. 3. Setelah itu guru memberikan tes kepada siswa untuk menyebutkan nama-nama peralatan makan dan minum serta lenan. <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membimbing siswa dalam mengenal peralata makan dan minum, Serta lenan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menunjukkan atau menyebutkan nama peralatan tata hidang . 2. Guru memberikan penilaian atau evaluasi pada saat siswa menyebutkan Perlatan tata makan dan minum serta lenan 	170
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan materi peralatan makan, minum serta lenan. 	40

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	
--	--	--

H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout
3. Power point

Sumber Pembelajaran :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
2. Tim, 2000. *Tata Hidangan dan Minuman*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner
3. Hand out Tata Hidang
4. Internet

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Tes Menyebutkan perabotan, lenan, peralatan makan dan minum.
2. Prosedur Penilaian. Terlampir

Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.

NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristanti

NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 6
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas :XI/Semester 1
Materi Pokok : Membersihkan Peralatan Makan dan Minum
Alokasi Waktu : 7x40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KompetensiDasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk tata hidang dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami cara membersihkan peralatan makan dan minum (China ware, Glass ware, Silver ware).
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 6
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- 4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 5. Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan, dan minum, alat hidang serta lenan)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
- 4. Menjelaskan langkah-langkah penataan meja.
- 5. Mendeskripsikan pengertian polishing.
- 6. Mendeskripsikan fungsi polishing.
- 7. Menjelaskan cara membersihkan peralatan makanan dan minum (China ware, Glass ware, Silver ware, Acssoris meja, dan Lenan)

D. Tujuan Pembelajaran


- 1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
- 2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
- 3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
- 4. Siswa dapat menjelaskan langkah-langkah penataan meja.
- 5. Siswa dapat menjelaskan pengertian polishing.
- 6. Siswa dapat menjelaskan fungsi polishing.
- 8. Siswa dapat membersihkan peralatan makan dan minum China ware, Glass ware, Silver ware, Acssoris meja, dan Lenan)

E. Materi Ajar

- 1. Langkah- langkah penataan peralatan meja.
- 2. Pengtian polisihing dan fungsi polishing.
- 3. Cara membersihkan peralatan makanan dan minuman. (*china ware,glass ware, silver ware dan table asesoris*).


D. Metode dan Model Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : Pembelajaran Aktif
- 2. Metode Pembelajaran : Direct instruction.
- 3. Model Pembelajaran : Kooperatif

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 6
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama 3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. 4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan. 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami meja cara membersihkan peralatan makanan dan minum.	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point dan melihat alat secara langsung mengenai peralatan makan dan minum 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan minum dan makan, dan cara membersihkan peralatan minum dan makan serta lenan. <p>Bertanya:</p> 1. Guru bertanya kepada siswa tentang materi yang mengenai materi yang dijelaskan. <p>Mencoba :</p> 1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok untuk mempraktikkan cara membersihkan peralatan minum dan makan. <p>Mengasosiasi :</p> 1. Guru membimbing siswa membersihkan peralatan makan dan minum. <p>Mengkomunikasikan :</p> 1. Guru memberikan penilaian atau evaluasi pada saat siswa terhadap hasil praktik membersihkan peralatan makan dan minum	170
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan materi hasil	40

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 6
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>praktikum membersihkan peralatan makan dan minum.</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</p> <p>3. Guru menyuruh siswa untuk berkemas dan membersihkan ruang kelas.</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	
--	---	--

H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

- 1. Media Pembelajaran :
 - a. LCD
 - b. Handout
 - c. Power Point
- 2. Alat Pembelajaran : Peralatan untuk membersihkan Peralatan Makan dan minum.


Sumber Pembelajaran :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
- b. Tim, 2000. *Tata Hidangan dan Minuman*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner
- c. Hand out Tata Hidang
- d. Internet

H. Penilaian Hasil Belajar

- a. Teknik Penilaian Tes Menyebutkan perabotan, lenan, peralatan makan dan minum.
- b. Prosedur Penilaian.

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <p>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</p> <p>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang</p>		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	5 dari 6
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	berbeda dan kreatif.		
	B. Pengetahuan 1. Mendeskripsikan pengertian peralatan tata hidang dan lenan. 2. Medeskripsikan langkah-langkah penataan peralatan meja 3. Mendeskripsikan bagaimana membersihkan peralatan makanan dan minuman		


Klaten

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL


Sri Rahayu, S.Pd.
 NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristanti
 NIM. 12511241049

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	6 dari 6
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

	Nama Siswa	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1	Al Titho Adriyanto Maldini			
2	Alma Azzahroh			
3	Aloysia Putri Novitasari			
4	Anna Sri Widayanti			
5	Barbara Trifena			
6	Barbara Trifosa			
7	Christina Yuliana Puji Hastuti			
8	Diana Pungki			
9	Fadilla Paramita Saraswati			
10	Gerin Sukmawati Firdaus			
11	Indriyaningsih			
12	Katarina Novia Widyaningsih			
13	Laura Frahmahapsari			
14	Mega Sela Tirsa Kumala			
15	Meri Nofianti			
16	Muhammad Toha Pratama			
17	Nabilla Fran Issa Rosni W.			
18	Nurul Dwi Fajarwati			
19	Puput Novia Marceli			
20	Ratih Dyah Astuti			
21	Rika Maryana			
22	Rizky Andrila Sari			
23	Rizky Nur Janah			
24	Rohayatul Janah			
25	Suci Rochani			
26	Swastika Gilang K.			
27	Tia Nurhayati			
28	Tri Setiyo Budi			
29	V. Fina Sunar Wahyuning Tyas			
30	Wahyuti			
31	Yeni Setyawati			
32	Yuli Hastuti			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	0
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JURNAL PEMBELAJARAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Satuan Pendidikan

:

SMK Negeri 3 Klaten

Paket Keahlian

:

Jasa Boga

Mata Pelajaran

:

Tata Hidang

Tahun Pelajaran

:

2015/2016

Semester

:

1

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
1	19 agst 2015	Pengenalan peralatan tata hidang	
2	26 Agst 2015	Pengenalan lenan dan polishing dan uji kompetensi	
3	02 Sept 2015	Praktek Polishing	

Klaten, 2015

Mahasiswa PPL

Anik Kristianti

NIM. 12511241049

DAFTAR HADIR SISWA

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	:	Tata Hidang
Kelas / Semester	:	XI Jasa Boga 1 /
Tahun Pelajaran	:	2015 / 2016

[illegible]

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Semester/Tahun : 1/2015

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut

* Jika belum dapat diselesaikan
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten ,
Mahasiswa PPL

.....
Anik Kristianti
NIM. 12511241049

**DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kompetensi Keahlian
Mata Pelajaran

: Jasa Boga
: Tata Hidang

Kelas/Semester : XI JB I

NO	Nama	Pengenalan Peralatan				Total Nilai	Rata- Rata (Totalnilai :2X10)
		Glass ware	Silver ware	China ware	Other equip ment		
1	Al Titho Adriyanto Maldini	5	5	4	4	18	90
2	Alma Azzahroh	4	5	5	4	18	90
3	Aloysia Putri Novitasari	5	5	5	4	19	95
4	Anna Sri Widayanti	4	4	4	4	16	80
5	Barbara Trifena	3	4	5	3	15	75
6	Barbara Trifosa	4	3	4	4	15	75
7	Christina Yuliana Puji H	5	5	4	4	19	90
8	Diana Pungki	5	3	4	3	15	75
9	Fadilla Paramitha Saraswati	5	5	5	5	20	100
10	Gerin Sukmawati Firdaus	5	3	5	3	16	80
11	Indriyaningsih	5	3	4	4	16	80
12	Katarina Novia Widyaningsih	5	3	5	3	16	80
13	Laura Frahmahapsari	5	5	5	5	20	100
14	Mega Sila Firsa Kumala	5	3	4	3	15	75
15	Meri Nofianti	5	5	4	3	17	85
16	Muhammad Toha Pratama	4	5	3	4	16	8
17	Nabilla Fran Issa Rosni W	3	5	3	4	15	75
18	Nurul Dwi Fajarwati	4	4	4	4	16	80
19	Puput Novia Marceli	3	4	3	5	15	75
20	Ratih Dyah Astuti	5	4	3	3	15	75
21	Rika Maryana	3	4	3	5	15	75
22	Rizky Andrila Sari	5	3	4	3	15	75
23	Rizky Nur Janah	5	4	4	5	18	90
24	Rohayatul Janah	5	5	5	4	19	95
25	Suci Rochani	5	4	3	5	17	85
26	Swastika Gilang Kurnianingtyas	4	5	4	5	18	90
27	Tia Nurhayati	5	5	5	4	19	95
28	Tri Setiyo Budi	5	4	4	4	17	85
29	V. Fina Sunar Wahyuningtyas	5	5	5	5	20	100
30	Wahyuti	5	5	5	5	20	100
31	Yeni Setyawati						
32	Yuli Hastuti	5	5	4	5	19	95

Klaten.....

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Sri Rahayu, S.Pd.
NIP. 19640805 198703 2 007

Anik Kristianti
NIM. 12511241049



FORMULIR

[illegible]

WK1/PP/FO-002

No. Revisi

0

DAFTAR NILAI

Halaman

1 dari 3

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

DAFTAR NILAI

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten

Mata Pelajaran : Tata Hidang

[illegible]



FORMULIR

Kode Dok.	
-----------	--

WK1/PP/FO-002

No. Revisi

0

Halaman

2 dari 3

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

DAFTAR NILAI

[illegible]

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
		No. Revisi	0
	DAFTAR NILAI	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

27	TIA NURHAYATI																								
28	TRI SETIYO BUDI																								
29	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS																								
30	WAHYUTI																								
31	YENI SETYAWATI																								
32	YULI HASTUTI																								

1. KD : Kompetensi Dasar

2. R/P : Remedial/Pengayaan

3. RNH : Rerata Nilai Harian

4. NTS : Nilai Tengah Semester

5. NAS : Nilai Akhir Semester

6. PRED : Predikat

7. PRA : Praktek

8. PRO : Proyek

9. POR : Portofolio
10. OBS : Observasi

11. PD : Penilaian Diri

12. PAT : Penilaian Antar Teman

13. JUR : Jurnal

14. N : Nilai

15. PRE : Predikat

16. NRP : Nilai Rapor Pengetahuan

17. NRK : Nilai Rapor Keterampilan

18. NRS : Nilai Rapor Sikap

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

.....

NIP.

Handout

Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang Serta Lenan

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum.
2. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis peralatan tata hidang.
3. Siswa dapat menjelaskan pengertian dan macam-macam linen.
4. Siswa dapat mengetahui cara menata meja.

B. Uraian Materi

1. Perabot

a. Table/Meja

Meja yang dipakai di restoran ada beberapa macam. Dalam suatu restoran terdapat beraneka ragam bentuk meja untuk memberikan variasi atau satu jenis bentuk sesuai dengan bentuk ruangan. Ada meja yang berbentuk bulat, persegi empat, empat persegi panjang dan setiap meja ada untuk 2 orang, 4 orang dan 12 orang tamu. Beberapa contoh ukuran meja di restoran adalah sebagai berikut.:

1) Meja persegi empat (square table)

Ukuran 60 x 60 cm untuk 2 orang, 100 x 100 cm untuk 4 orang.

2) Meja bulat (round table)

Ukuran diameter 150 cm untuk 6 orang.

3) Meja persegi empat panjang (rectangular/oblong table)

Ukuran 60 x 150 cm untuk 6 orang, 120 x 240 cm untuk 12 orang.

b. Chair/Kursi

Terdiri dari beraneka ragam corak, bahan ataupun warna, jenis kursi yang dipakai:

1) Dining chair

2) Arm chair

3) Sofa

4) Baby chair

c. Side board/meja bantu

Side board/side stand atau disebut juga dengan service table adalah sebuah meja yang mempunyai bagian-bagian sebagai berikut:

a. Beberapa rak (shelves)

b. Beberapa laci (drawers)

c. Satu bagian atas tempat menaruh/mempersiapkan beberapa alat-alat restoran yang diperlukan dalam service/pelayanan.

Fungsi dari side board ini untuk restoran adalah:

- a. Sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu service
- b. Untuk mempermudah pekerjaan waiter

2. Jenis-Jenis Peralatan Tata Hidang

a. *Chinaware*

Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan *operasional restoran*. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi. Sedangkan peralatan yang terbuat dari porselin atau tembikar biasanya dindingnya tipis, halus tetapi tidak mempunyai ketahanan yang tinggi terhadap panas. Peralatan ini apabila terkena panas yang tinggi mungkin akan pecah. Secara keseluruhan *chinaware* dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

1) *Plates*

- a) *Dinner plate*, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.
- b) *Soup plate*, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.
- c) *Dessert plate*, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang-kadang sebagai *underliner*/alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka/penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.
- d) *B & B plate (Butter and Bread)*, yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (*dinner fork*). Diameternya sekitar 15 cm.
- e) *Fish plate*, yaitu piring untuk menyajikan hidangan ikan.
- f) *Breakfast plate*, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.
- g) *Show plate*, yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada *dinner plate*, diberi dekorasi yang bagus untuk *show*.

2) *Cups*

- a) *Soup cup*, adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.
- b) *Tea cup*, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.
- c) *Coffee cup*, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.

- d) *Demitasse cup*, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.
- e) *Breakfast cup*, adalah cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.
- f) *Egg dish*, disebut juga dengan *egg stand*. Dipergunakan untuk menyajikan telur rebus.

3) *Saucer*

- a) *Soup saucer*, adalah tatakan *soup cup* dengan diameter 14 cm.
- b) *Tea saucer*, adalah tatakan *tea cup* dengan diameter 14 cm.
- c) *Coffee saucer*, adalah tatakan *coffee cup* dengan diameter 14 cm.
- d) *Demitasse saucer*, adalah tatakan *demitasse cup* dengan diameter 11 cm.
- e) *Breakfast saucer*, adalah tatakan *breakfast cup* dengan diameter 14 cm.

4) *Pots*

- a) *Tea pot*, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.
- b) *Coffee pot*, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas

5) Jugs

- a) *Milk jug*, adalah poci kecil untuk menyajikan susu/krim.
- b) *Water jug*, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan *room service*.

6) Bowl

- a) *Soup bowl*, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.
- b) *Cereal bowl*, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal.
- c) *Finger bowl*, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.
- d) *Sugar bowl*, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.
- e) *Supreme bowl*, adalah tempat untuk menyajikan *shrimp cocktail*, *ice cream* di dalam kamar.
- f) *Butter bowl*, adalah tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan.

7) *Ashtray* (asbak)

b. Silverware

Silverware/tableware, yaitu peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*. *Silverware* terbagi atas tiga, yaitu:

1) *Hollowware*

Beberapa peralatan *hollowware* yaitu:

- 1) *Platter; round platter, oval platter*. Banyak digunakan dalam pelayanan ala Rusia, Perancis maupun untuk acara *buffet*.
- 2) *Sauce boat/gravy boat*, adalah tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
- 3) *Butter plate*
- 4) *Pots; tea pot, coffee pot*
- 5) *Creamer*
- 6) *Vegetable bowl*, adalah mangkuk sayuran beserta hidangan utama pada pelayanan gaya Rusia dan Perancis.
- 7) *Sugar bowl*
- 8) *Finger bowl*
- 9) *Hot food cover*
- 10) *Water pitcher*
- 11) *Ashtray*

2) *Flatware*



Keterangan:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. <i>Salad Serving Spoon And Fork</i> | 9. <i>Pastry Fork</i> |
| 2. <i>Grape Fruit Spoon</i> | 10. <i>Oyster Fork</i> |
| 3. <i>Sauce Ladle</i> | 11. <i>Fish Fork And Knife</i> |
| 4. <i>Grape Scissor</i> | 12. <i>Silver Skewer</i> |
| 5. <i>Pastry Serving Tong</i> | 13. <i>Lobster Pick</i> |
| 6. <i>Lobster Pick</i> | 14. <i>Steak Knife</i> |
| 7. <i>Snail Fork</i> | 15. <i>Steak Knife Bergerigi</i> |
| 8. <i>Relish Fork</i> | 16. <i>Cheese Knife</i> |

Flatware adalah alat makan ataupun alat hidang yang terdiri atas bermacam-macam sendok (*spoon*), dan garpu (*fork*). Dapat terbuat dari bahan perak, *stainless steel*, *chrom*, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah *stainless steel* karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

1) *Spoon*

- | | |
|-------------------------------|---|
| a) <i>Soup spoon</i> | : sendok sup |
| b) <i>Dinner spoon</i> | : sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti <i>serving spoon</i> |
| c) <i>Dessert spoon</i> | : sendok untuk menyantap hidangan penutup |
| d) <i>Coffee or tea spoon</i> | : sendok kopi atau sendok the |
| e) <i>Demintasse spoon</i> | : sendok untuk kopi atau selai |
| f) <i>Ice cream spoon</i> | : sendok es krim |
| g) <i>Long spoon</i> | : sendok es the/kopi |
| h) <i>Serving spoon</i> | : sendok makan besar untuk penyajian makanan, memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan dengan <i>serving fork</i> |

2) *Fork*

- | | |
|------------------------|---|
| a) <i>Dinner fork</i> | : garpu untuk menyantap hidangan utama |
| b) <i>Dessert fork</i> | : garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup |
| c) <i>Oyster fork</i> | : garpu untuk makan hidangan <i>seafood</i> |
| d) <i>Fish fork</i> | : garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian tajam dari pisau ini tumpul dan tebal dengan ujung yang runcing |
| e) <i>Cake fork</i> | : garpu untuk menyantap hidangan <i>cake</i> |

- f) *Snail fork* : garpu untuk makan hidangan kerang
- g) *Fruit fork* : garpu untuk makan buah
- h) *Serving fork* : garpu besar untuk penyajian makanan
- i) *Steak fork* : garpu untuk menyantap hidangan *steak*

3) *Cutlery*

Cutlery terdiri dari berbagai macam pisau (*knife*) dan alat pemotong lainnya. Dapat terbuat dari bahan perak, *stainless steel*, *chrom*, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah *stainless steel* karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

- a) *Dinner knife* : pisau untuk menyantap hidangan utama
- b) *Dessert knife* : pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup
- c) *Steak knife* : pisau untuk menyantap hidangan steak
- d) *Fish knife* : pisau untuk menyantap hidangan ikan
- e) *Butter knife* : pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut butter spreader
- f) *Cheese knife* : pisau untuk memotong dan makan keju
- g) *Cake knife* : pisau panjang untuk memotong kue
- h) *Fruit knife* : pisau untuk makan buah






c. *Glassware*



Pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut, harga dari makanan/minuman yang dijual serta jenis *function* yang diselenggarakan. Desain gelas tergantung dari pabrik yang mengeluarkan disamping kecenderungan model saat ini. Yang umum dipergunakan adalah gelas tanpa warna, jadi putih bersih dan tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya. Gelas yang dipergunakan dapat dibedakan menjadi dua tipe, yaitu:

1) Gelas yang bertangkai (*stemmuglass*)

- 1) *Water goblet* : gelas untuk menyajikan air es
- 2) *Red wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur merah
- 3) *White wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur putih
- 4) *Saucer Champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- 5) *Tulip champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye
- 6) *Cocktail glass* : gelas untuk menyajikan koktil
- 7) *Milk shakes glass* : gelas untuk menyajikan milk shake

Tabel jenis-jenis gelas bertangkai

No.	Nama	Keterangan	Gambar
1.	<i>Brandy snifter</i>	Untuk menyajikan minuman brandy	
2.	<i>Tall wine glass</i>	Untuk menyajikan minuman anggur	
3.	<i>Tankard beer mug</i>	Untuk menyajikan minuman bir	
4.	<i>Cocktail glass</i>	Untuk menyajikan minuman cocktail	
5.	<i>Sherry glass</i>	Untuk menyajikan minuman sherry	

6.	<i>Water goblet</i>	Untuk menyajikan air putih	
7.	<i>Tulip champagne</i>	Untuk menyajikan minuman champagne	

2) Gelas yang tidak bertangkai (*unstemmuglass*)

- 1) *Beer mug* : gelas untuk menyajikan bir
- 2) *Juice glass* : gelas untuk menyajikan jus
- 3) *High ball glass* : gelas untuk menyajikan *soft drink*
- 4) *Punch glass* : gelas untuk menyajikan *punch*
- 5) *Ice tea glass* : gelas untuk menyajikan es teh
- 6) *Shot glass* : gelas kecil untuk mengukur
- 7) *Collin glass* : gelas untuk menyajikan *mixed drink*
- 8) *Zombie glass*

d. *Other Equipments*

Disamping *chinaware*, *silverware*, *glassware*, masih terdapat beberapa peralatan restoran lainnya:

- 1) *Round Tray* : baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, *salad* dan hidangan penutup, *snack*, untuk membawa gelas, *cutleries*, dan lain-lain.
- 2) *Silver tray* : baki yang terbuat dari logam biasanya digunakan untuk meletakkan *tableaccessories*
- 3) *Bill tray* : baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan.
- 4) *Service tray* : baki yang berbentuk persegi panjang besar umumnya untuk menyajikan hidangan utama.

- 5) *Salt and pepper shaker* : tempat bumbu merica dan garam
- 6) *Mustard pot* : tempat meletakkan mustard
- 7) *Oil and vinegar cruet* : tempat meletakkan minyak dan cuka
- 8) *Soup tureen* : mangkuk besar dengan tutup tempat untuk memanaskan atau menghangatkan hidangan sup dan dipakai pada saat jamuan prasmanan.
- 9) *Soup ladle* : sendok besar bertangkai bengkok untuk mengambil sup pada *soup tureen*.
- 10) *Sauce boat* : tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
- 11) *Sauce ladle* : sendok untuk mengambil saus
- 12) *Punch bowl* : mangkuk besar tempat menyajikan es campur
- 13) *Punch ladle* : sendok besar bertangkai panjang, bengkok, untuk mengambil es campur (*fruit punch*).
- 14) *Butter container* : tempat untuk menyajikan mentega
- 15) *Flower vase* : vas/jambangan bunga
- 16) *Ice bucket* : sejenis ember kecil yang terbuat dari logam yang gunanya untuk tempat es batu.
- 17) *Wine basket* : keranjang tempat botol anggur
- 18) *Bread basket* : keranjang tempat roti
- 19) *Lobster pick* : semacam garpu kecil panjang untuk mengambil daging udang untuk diletakkan di atas piring makan, tetapi bukan garpu makan.
- 20) *Lobster cracker* : penjepit untuk mengupas kulit udang
- 21) *Nut cracker* : penjepit untuk mengupas kacang
- 22) *Sugar tong* : penjepit untuk mengambil gula berbentuk kubus (*sugar cube*).
- 23) *Snail tong* : berpasangan dengan snail forks untuk penjepit kulit kerang.
- 24) *Meat skewer* : penusuk daging khusus hidangan yang dibakar
- 25) *Table number* : nomor meja
- 26) *Chafing dish* : alat pemanas makanan dengan bahan bakar lilin atau spiritus, dapat berbentuk bulat, persegi empat dalam berbagai ukuran.
- 27) *Gueridon* : kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran.
- 28) *Banana split dish* : piring ceper berbentuk oval yang digunakan untuk menyajikan banana split.
- 29) *Table lamp* : lampu penerang pada meja *buffet*
- 30) *Candle labra* : tempat lilin yang dipasang pada meja *buffet*

- 31) *Candle set* : tempat lilin dengan cerobong dari kaca yang dipasang di atas meja makan terutama pada acara *candle light dinner*.
- 32) *Marmalade dish* : tempat untuk menyajikan selai
- 33) *Carving fork* : garpu untuk memotong daging
- 34) *Carving board* : papan alas untuk memotong daging
- 35) *Carving knife* : pisau untuk memotong daging

e. *Table Accessories*

Adapun peralatan yang digolongkan ke dalam *table accessories* adalah

- 1) *Table number*
- 2) *Flower vase*
- 3) *Menu card*
- 4) *Salt and pepper shaker*
- 5) *Ashtray*
- 6) *Toothpick box*
- 7) *Candle labra*
- 8) *Chop Stick stand*
- 9) *Table lamp*

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten

Kelas : XI Jasa Boga 1

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Semester : I

Materi : Polishing

Tanggal : 02 September 2015

A. Polishing

Polishing adalah membersihkan peralatan makan dan minum dari kotoran atau debu yang menempel. Sehingga peralatan tampak bersih dan mengkilat.

B. Fungsi Polishing

- 1) Untuk menghilangkan debu yang menempel di permukaan peralatan makan dan minum.
- 2) Untuk menghilangkan lemak yang menempel di peralatan makan dan minum
- 3) Untuk menghilangkan bau amis pada peralatan makan dan minum.
- 4) Agar peralatan tampak bersih dan kinclong.

C. Alat dan Bahan

1. Alat

kom, tray dan service cloth

2. Bahan

Air, jeruk nipis

D. Langkah – langkah polishing

1. China ware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

c. Cara polishing China ware

- 1) Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

2. Silverware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

kom, service cloth, tray

c. Cara polishing Silver ware

- 1) Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

3. Glassware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

c. Cara polishing Glass ware

- 1) Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

E. Lenan

Linen menurut Marsum W.A (2005:24) adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Penyediaan jenis *linen* tergantung pada tipe dan jenis operasi restoran, bar atau banquet tersebut. Ukuran *linen* disesuaikan dengan ukuran meja dan kegunaannya. Yang umum dipergunakan adalah; *molton, table cloth, slip cloth, napkin, skirting, dust towel, glass towel, arm towel, tray cloth*. Jenis *linen* yang sering digunakan di restoran yaitu kain, batik, *satin*, beludru dan *polyster* atau bahan sintetis lainnya.

1. Jenis lenan:

a. Kain alas (Molton)

Kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan. Molton ini dipasang diatas permukaan meja makan sebelum mekamakan diberi table cloth.

Fungsi dari Molton :

- 1) Untuk menyerap cairan tumpah diatas permukaan meja makan sehingga cairan tersebut tidak meluber kemana – mana.
- 2) Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusakoleh benda – benda panas yang diletakan.
- 3) Untuk meredam bunyi pada saat benda – benda berat diletakan diatasnya, seperti tea pot, tea cup dan lain – lain.
- 4) Untuk menahan table cloth supaya tidak mudah meleset.

b. Taplak Meja (Table Cloth)

Taplak meja makan dapat memberi suasana tersendiri terhadap ruang makan. ukuran taplak meja jangan terlalu besar maupun terlalu kecil dari ukuran meja makannya. Ukuran table cloth untuk meja persegi 76cm dan bulat diameter 1m dan meja buas diameter 1,5m adalah ukuran 183cm x 183cm. Sedangkan ukuran table cloth untuk meja persegi panjang ukuran 137cmx76cm dan ukuran 183cm x 137cm.

c. Taplak Meja Hias (Slip Cloth)

Taplak meja hias atau slip cloth merupakan lenan tambahan yang seberaannya dapat menambah kesan tersendiri terhadap ruang makan. Ukuran slip cloth umumnya lebih kecil dari taplak meja, dan memiliki corak yang beraneka ragam sesuai dengan perkembangan dunia pariwisata. Bentuk

dan warna slip cloth tidak harus sesuai dengan taplak meja, bahkan agar menimbulkan keceriaan ruangan, kontras dan kesenadaan warna dapat dimainkan.

d. Napkin

1) Fungsi Napkin

- a) Untuk menghias meja makan, karena *napkin* dapat dilipat dengan berbagai macam cara yang dapat menambah keindahan meja makan.
- b) Untuk menutupi pangkuan di waktu makan, agar apabila ada makanan yang jatuh maka pakaian bagian bawah tidak kotor karena terkena makanan yang menetes.
- c) Untuk menggelap mulut waktu dan sehabis makan.
- d) Untuk menutup mulut kita waktu kita akan mengambil sisa-sisa makanan di mulut.
- e) Sebagai isyarat atau kode tamu kepada pramusaji tentang status kursi.

2) Karakteristik kain yang baik

- a) Kain (damas, hiro, kertas makan)
- b) Ukuran

Ukuran serbet makan yang umum digunakan yaitu dengan panjang sisinya 50 cm X 50 cm; 55 cm X 55 cm. Untuk standar ukuran setiap industri/Restoran berbeda, sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang dimiliki oleh Restoran tersebut.

- c) Warna

Saat ini sesuai dengan perkembangan tren dunia pariwisata, warna serbet makan memiliki bermacam-macam warna, mulai dari warna dasar hingga warnawarna yang mencolok.

- d) Corak

Dan corak serbet makan pun tidak hanya polos maupun corak dengan warna senada, melainkan sudah berkembang penggunaan corak pada serbet makan, hal ini disesuaikan dengan tema acara jamuan makan. Jika jamuan makan eksklusif, formal dan penuh dengan protokoler sebagai contoh acara jamuan makan untuk kenegaraan, maka

biasanya serbet makan yang digunakan polos dan berwarna dasar atau corak identitas suatu Negara (contoh; batik). Dan sebaliknya jika jamuan makan tersebut semi formal bisa menggunakan serbet makan bercorak dan warna yang disesuaikan dengan tema acara jamuan, sebagai contoh untuk jamuan ulang tahun, pernikahan, hari besar keagamaan maupun hari besar nasional.



3) Perlakuan/penyimpanan

Serbet makan sebaiknya dikanji pada saat pencucian dan pada saat penyetrakan dan menyimpan sebaiknya serbet makan tidak dilipat, hanya dibentangkan saja berbentuk lembaran., hal ini tidak membuat serbet makan kusut dan akan memudahkan dalam pembentukan lipatan serbet makan sehingga bentuk lipatan tegas dan sesuai proporsinya.



e. Dush towel

Adalah kain khusus untuk mengelap debu dan remah – remah makan diatas meja atau kursi.

f. Glass towel

Berguna untuk mengelap semua peralatan restoran yang akan digunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di side board.

g. Arm towel (service cloth atau waiter cloth)

Dipakai oleh setiap waiter sebagai kelengkapan uniform. Fungsinya adalah untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring dan menahan air yang menetes waktu menuangkan air ke dalam gelas.

h. Tray Cloth

Biasanya terbuat dari kain flannel. Fungsinya untuk menjaga tray agar tidak licin dan menyerap minuman yang tumpah diatas tray. Bentuk dan ukurannya bermacam – macam sesuai dengan bentuk tray.

i. Table mat

Adalah taplak meja perorangan. Berfungsi sebagai pengganti taplak meja, dipergunakan untuk meja yang bagus atau terdapat ukiran. Bentuknya ada yang persegi panjang atau lonjong.

j. Sarung kursi

Biasanya dipakai di kursi – kursi di restoran / hotel. Ukuran disesuaikan dengan sandaran kursi, selain sebagai hiasan, sarung ini juga berfungsi sebagai pelindung sandaran kursi agar tidak cepat kotor.

k. Skirting

Semacam kain panjang yang digunakan untuk menutup meja makan sekeliling atau setengah keliling. Fungsinya agar kaki meja tidak tampak dari depan. Sering dipergunakan pada waktu buffet.

JOB SHEET TATA HIDANG

I. Hari, Tanggal : Rabu, 02 September 2015

II. NamaPraktek : Polishing

III. Tata Cara

1. China ware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

c. Cara polishing China ware

- 1) Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

2. Silverware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

kom, service cloth, tray

c. Cara polishing Silver ware

- 1) Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

3. Glassware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

c. Cara polishing Glass ware

- 1) Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.

5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

IV. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Dinner plate		China ware
2.	Soup cup+saucer		China ware
3.	B&B plate		China ware
4.	Tea cup + saucer		China ware
5.	Dessert Plate		China ware
6.	Egg stand		China ware
7.	Ice cream glass		Glass ware
8.	Glass wine		Glass ware
9.	Brandy glass		Glass ware
10.	Goblet glass		Glass ware
11.	Collin glass		Glass warwe
12.	Sauce boat		Hallow ware
13.	Ice tong		Hallow ware
14.	Cake tong		Hallow ware
15.	Coffee spoon		Cutlery
16.	Tea spoon		Cutlery
17.	Dinner knife		Cutlery
18.	Dinner spoon		Cutlery
19.	Fish fork		Cutlery
20.	Oyster fork		Cutlery
21.	Dinner fork		Cutlery
22.	Soup spoon		Cutlery
23.	Dessert knife		Cutlery
24.	Dessert fork		Cutlery
25.	Butter spreader		Cutlery
26.	Serving spoon		Cutlery
27.	Serving knife		Cutlery

V. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10’
2.	Persiapan alat	10’
3.	Persiapanbahan	10’
4.	Merebus air untuk polishing	45’
5.	Polishing tiapalat	90’
6.	Penilaian	30’
7.	Evaluasi	30
8.	Berkemas	20’
9.	Penutup	10’
Total Waktu		255’ Menit

VI. Kriteria Hasil

China Ware	Glass ware	Silverware	Cutlery
Tidakberlemak	Tidakberlemak	Tidakberlemak	Tidakberlemak
Keset	Keset	Keset	Keset
Aroma jeruknipis	Aroma jeruknipis	Aroma jeruknipis	Aroma jeruknipis
Mengkilat	Mengkilat	Mengkilat	Mengkilat



MAHASISWA PPL UNY
2015



PERABOT

Table/Meja

- Meja persegi empat (square table)

Ukuran 60 x 60 cm untuk 2 orang, 100 x 100 cm untuk 4 orang

- Meja bulat (round table)

Ukuran diameter 150 cm untuk 6 orang

- Meja persegi empat panjang (rectangular/oblong table)

Ukuran 60 x 150 cm untuk 6 orang, 120 x 240 cm untuk 12 orang.



LANJUTAN

KURSI

Terdiri dari beraneka ragam corak, bahan ataupun warna, jenis kursi yang dipakai:

- Dining chair
- Arm chair
- Sofa
- Baby chair



LANJUTAN



Baby Chair



Dining chair



Arm Chair



Sofa Chair

LANJUTAN

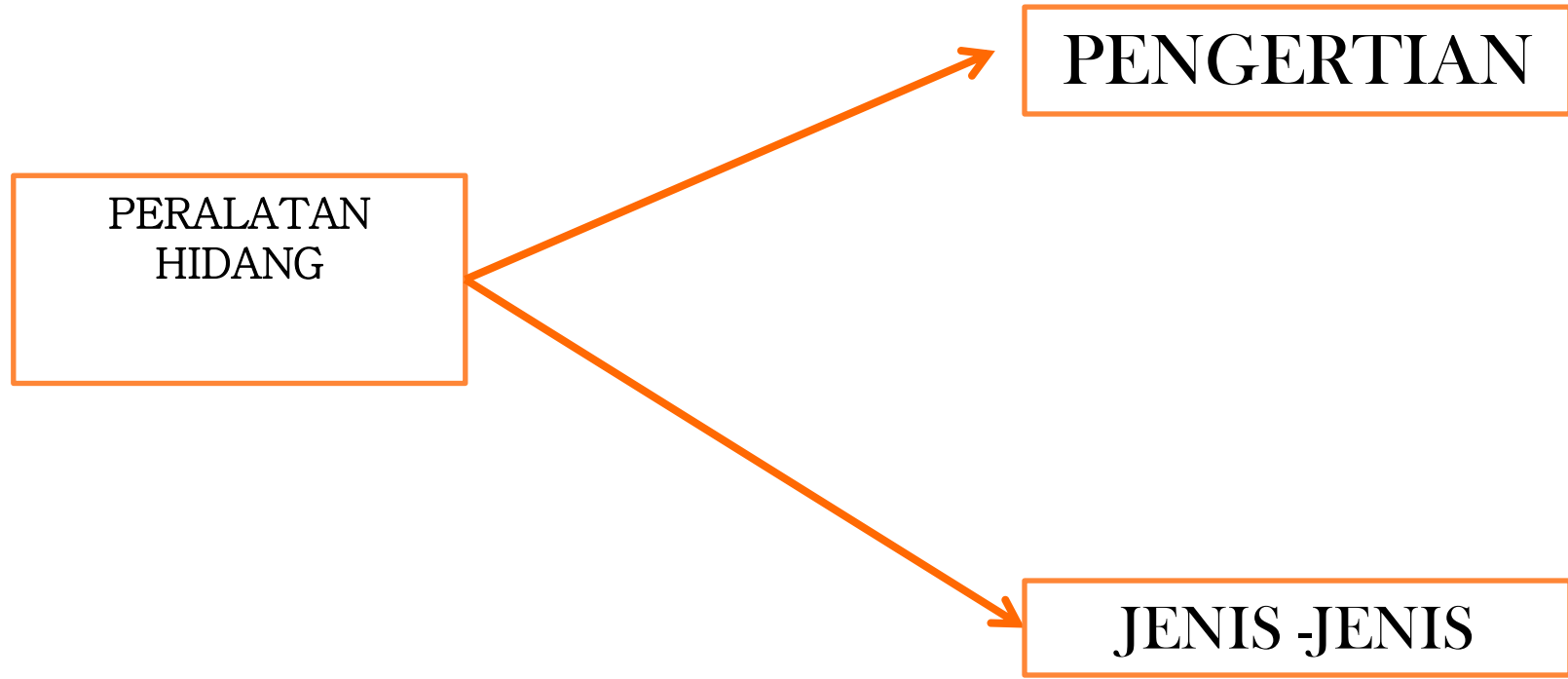
Sideboard

Fungsi dari side board ini untuk restoran adalah:

- Sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu service
- Untuk mempermudah pekerjaan waiter



PERALATAN HIDANG



CHINAWARE

Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan *operasional restoran*. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi.



1. PLATES

JENIS-JENIS PLATES



→ a. *Dinner plate*, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.



→ b. *Soup plate*, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.



→ c. *Dessert plate*, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang-kadang sebagai *underliner*/alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka/penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.



—→ *d. B & B plate (Butter and Bread)*, yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (*dinner fork*). Diameternya sekitar 15 cm.



—→ *e. Breakfast plate*, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.



—→ *f. Show plate*, yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada *dinner plate*, diberi dekorasi yang bagus untuk *show*.

PLATES



Show Plate

Dinner Plate

DessertPlate

AppetizerPlate

B and B Plate



2. CUPS

JENIS-JENIS CUPS



a. *Tea cup and saucer*, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.



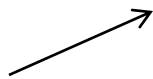
b. *Demitasse cup and saucer*, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.



c. *Soup Cup and saucer* adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.



d. Coffee cup and saucer, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.



e. Breakfast cup and saucer, adalah cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.



3. SAUCER



a. Soup saucer, adalah tatakan *soup cup* dengan diameter 14 cm.



b. Tea saucer, adalah tatakan *tea cup* dengan diameter 14 cm.





c. Coffee saucer, adalah tatakan *coffee cup* dengan diameter 14 cm.



d. Demitasse saucer, adalah tatakan *demitasse cup* dengan diameter 11 cm.



4. POTS

JENIS-JENIS POTS



→ 1. *Tea pot*, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.

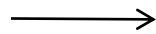


→ 2. *Coffee pot*, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas



5. BOWL

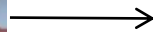
JENIS-JENIS BOWL



a. Soup bowl, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.

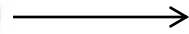


b. Cereal bowl, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal

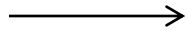


c. Finger bowl, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.

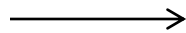
CHINA WARE yang Lain



1. Milk jug, adalah poci kecil untuk menyajikan susu /krim.



2. Eggs Stand untuk tempat telur rebus.



3. Ash tray tempat untuk abu rokok



4. Sugar bowl, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.



Salt and Pepper Shaker tempat bumbu merica dan garam



SILVERWARE

Silverware/tableware, yaitu peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*. *Silverware* terbagi atas tiga, yaitu:



Silver Ware



Keterangan:	
1. Salad Serving Spoon And Fork	9. Pastry Fork
2. Grape Fruit Spoon	10. Oyster Fork
3. Sauce Ladle	11. Fish Fork And Knife
4. Grape Scissor	12. Silver Skewer
5. Pastry Serving Tong	13. Lobster Pick
6. Lobster Pick	14. Steak Knife
7. Snail Fork	15. Steak Knife Bergerigi
8. Relish Fork	16. Cheese Knife



FLAT WARE

Flatware adalah alat makan ataupun alat hidang yang terdiri atas bermacam-macam sendok (*spoon*), dan garpu (*fork*). Dapat terbuat dari bahan perak, *stainless steel*, *chrom*, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah *stainless steel* karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.



1. Cutlery



- a. Dinner Knife pisau untuk menyantap
- b. hidangan utama



- b. Dessert Knife pisau untuk menyantap
- hidangan pembuka atau penutup



- c. Steak Knife pisau untuk menyantap
- hidangan steak





Cheese Knife pisau untuk memotong dan makan keju



Butter Knife atau Butter Spreader pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut butter spreader



2. HALLO WARE

JENIS – JENIS HALLO WARE

1. Sauce Boats digunakan untuk menuangkan sauce



2. Oval platter dapat digunakan untuk tempat makanan saat buffet



3. Sauce Ladle untuk mengambil saus





4. Ice Tong



4. Cake Tong



3. FLAT WARE

JENIS-JENIS FLAT WARE



1. **Tea Spoon**
2. **Soup Spoon**
3. **Dessert Spoon**
4. **Dessert Fork**
5. **Dinner Fork**
6. **Dinner Knife**
7. **Dessert Knife**



GLASS WARE



1. Water Goblet gelas untuk menyajikan air es



2. White Wine glass untuk menyajikan anggur putih



3. Red Wine Glass gelas untuk menyajikan anggur merah





→ 4. Ice Cream glass untuk menyajikan sampanye atau es krim



→ 5. Cocktail glass untuk menyajikan Cocktail



→ 6. Milk Shake glass untuk menyajikan milk shake



7. *Brandy snifter* Untuk menyajikan minuman brandy



8. Flute Glass Untuk menyajikan wine



9. *Tankard beer mug* Untuk menyajikan minuman bir



10. Zombie Glass bisa digunakan untuk gelas jus



11. *Water Pitcher*, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih.



OTHER EQUIPMENT



1. Round Tray yaitu baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, *salad* dan hidangan penutup, *snack*, untuk membawa gelas, *cutleries*, dan lain-lain.



2. Candle Labra tempat lilin yang dipasang pada meja *buffet*



3. Gueridon kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran.





4. Bill Tray taitu baki kecil khusus untuk meletakkan nota pembayaran pada pelayanan



TABLE ACCESSORIES



1. *Toothpick box*



2. *Flower Vase*



3. *Table number*





4. Salt and pepper shaker



5. Menu card

6. Ashtray



Penataan di Meja

Memasang *moleton* atau dasar dari meja dengan kain tebal.

Memasang taplak meja sesuai dengan ukuran meja dan taplaknya.

Memasang *ashtray*, *salt and pepper shaker*, *flower vas*, dan *table number*.

Memasang napkin ditengah

Memasang *cuteleris* sesuai dengan menu diselesaikan satu set.



Memasang *bread and butter plate* dan *butter spreader* dengan posisi sebagai berikut: *bread and butter plate* berada disebelah kiri *dinner fork* dan *dessert fork*, sedangkan *butter spreader* diletakkan di atas *bread and butter plate*.

Water goblet dipasang di atas persis *dinner knife*.

Memasang *glass wine* disebelah kanan *water goblet* bila diperlukan.





LENAN

Tata Hidang
PPL UNG 2015



Lenan

Lenan adalah perlengkapan meja makan yang terbuat dari kain, baik yang dipergunakan untuk menutup meja makan maupun untuk keperluan lain



LENAN

1



Slip Cloth
(Taplak Penutup Noda)

3.



Moulton

Kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan

2. Table Cloth



Kegunaan Moulton

1. Peredam bunyi atau suara
2. Menyerap cairan
3. Melindungi permukaan meja
4. Menjaga posisi taplak meja (table cloth) agar tidak bergeser
5. Menambah kerapihan taplak meja



4

Napkin



Kegunaan Napkin

1. Untuk menghias meja makan,
2. menutupi pangkuan waktu makan,
3. membersihkan mulut,
4. digunakan sebagai bahasa isyarat



5. Skirting



- Taplak meja yang digunakan untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kaki meja tidak kelihatan.
- Biasanya pada meja buffet, konferensi atau rapat, *cocktail party*, dan *special party*.
- Ukuran skirting tergantung pada panjangnya meja yang digunakan



6

Dust towel



7

Glass towel



8

Service Cloth/ ARM TOWEL





10

Table mat





11

Sarung Kursi



POLISHING

TATA HIDANG



POLISHING

Polishing adalah membersihkan peralatan makan dan minum dari kotoran atau debu yang menempel. Sehingga peralatan tampak bersih dan mengkilat.



Fungsi Polishing

1. Untuk menghilangkan debu yang menempel di permukaan peralatan makan dan minum.
2. Untuk menghilangkan lemak yang menempel di peralatan makan dan minum
3. Untuk menghilangkan bau amis pada peralatan makan dan minum.
4. Agar peralatan tampak bersih dan mengkilat.
5. Memberikan rasa aman dan nyaman kepada tamu saat menikmati hidangan

Alat



Baskom



Service Cloth



Tray

BAHAN



Air Panas



Jeruk Nipis

Langkah-Langkah Polishing

China ware

1. Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
2. Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
3. Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
4. Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
5. Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

Silverware

1. Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
2. Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
3. Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
4. Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
5. Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.



Glass ware

1. Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
2. Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
3. Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air
4. Kemudian lap secara memutar dengan service cloth
5. Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.



SEMANGAT BELAJAR !!

